

SMART SLIM

Einbauofen
Built-in Oven
Horno empotrado
Four encastrable
Forno da incasso

10046696 10046697



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten 1	
Sicherheitshinweise 2	
Installation 5	
Bedienfeld 8	
Bedienung 9	
Backofen 12	
Reinigung und Wartung 14	
Fehlersuche und Fehlerbehebung 16	
Anhang: Backtabellen 17	
Anhang: Backtabellen 18	
Produktdatenblatt 24	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 25	
Hinweise zur Entsorgung 27	
Hersteller & Importeur (UK) 27	

English 31
Español 59
Français 87
Italiano 115

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046696, 10046697
Stromversorgung	220–240 V ~ 50 Hz
Strom	2000 W

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr. Dieses Gerät und die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie besonders vorsichtig und berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Die zugänglichen Teile des Geräts können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, während dieses in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, da dies die Glasoberfläche zerkratzen und die Backofentür zerbrechen oder das Gerät anderweitig beschädigt werden kann.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür - dies würde eine Überhitzungsgefahr darstellen.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für die Verwendung in Öfen geeignet ist.
- Erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in verschlossenen Behältern, da sonst die Gefahr einer Explosion besteht.
- Achten Sie darauf, dass Küchentücher aus Papier und Geschirrtücher nicht mit den Heizelementen des Ofens in Berührung kommen – Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Ofens oder im Ofen keine aggressiven Chemikalien, leicht entzündlichen Dämpfe oder Fremdkörper befinden. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Erwärmen und die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Sollten im Inneren des Ofens befindliche Lebensmittel Feuer fangen, halten Sie die Ofentür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Stellen Sie sich seitlich neben den Ofen und öffnen Sie den Ofen langsam, damit die heiße Luft/der heiße Dampf entweichen kann. Halten Sie Ihr Gesicht von der Öffnung fern und stellen Sie sich vor dem Öffnen der Tür sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Ofens aufhalten. Nachdem die heiße Luft entwichen ist, können Sie mit der Zubereitung fortfahren. Halten Sie die Ofentür die gesamte Zeit über geschlossen, außer für Koch- und Reinigungszwecke.
- Halten Sie Zubehör und elektrische Kabel fern von den heißen Geräteteilen.

- Bewegen Sie Backbleche und Backgitter niemals, während diese heiß sind, sondern lassen Sie diese zunächst abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten ausgelegt und kann in Standardküchen oder Wohneinheiten eingebaut werden.
- Alle den Ofen umgebenden Flächen oder Möbel und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen während der Verwendung des Geräts mindestens 85 °C aushalten.
- Einige Vinyl- und Laminatarten sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen bei hohen Temperaturen. Prüfen Sie vor dem Einbau des Geräts, welche Flächen vorhanden sind.
- Für Schäden, die durch die Aufstellung des Gerätes in der Nähe von nicht hitzebeständigen Materialien oder durch unzureichenden Abstand zu Möbeln entstehen, haftet der Benutzer.
- Installieren Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Anforderungen und beachten Sie diese.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker oder ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial zeitnah und stellen Sie sicher, dass es nicht in die Hände von Kindern gelangt, da dies eine Erstickungsgefahr darstellen kann.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür ab und lehnen Sie sich, während die Tür geöffnet ist, nicht gegen diese, da dies Schäden an den Scharnieren verursachen könnte.
- Stellen Sie Behälter, die heißes Öl oder Fett enthalten, nicht in unbeaufsichtigte Bereiche, da von diesen Brandgefahr ausgeht.
- Stellen Sie Pfannen, Backbleche und Aluminiumfolie nicht direkt auf den Boden des Ofens, da dies zu einem Hitzestau führen und die Emaillierung beschädigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Sie für alle Lebensmittel die geeignete Temperatur und Funktion auswählen, damit Lebensmittel und Flüssigkeiten nicht überlaufen oder anbrennen.
- Stellen Sie sicher, das Lebensmittel in ausreichend großen Behältern zubereitet werden und dass Sie, wo notwendig, eine Abtropfschale verwenden.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen oder Wohntextilien.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät an der Backofentür oder den Griffen anzuheben, da dies das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen führen kann.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät so, dass die für den Stecker verwendete Steckdose jederzeit leicht zugänglich ist.
- Überprüfen Sie, bevor Sie den Stecker des Geräts mit der Steckdose verbinden, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

**VORSICHT**

Stromschlaggefahr! Versuchen Sie keinesfalls, ein beschädigtes Gerät selbst zu reparieren und hören Sie auf, dieses zu verwenden. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

- Um Schäden zu vermeiden, dürfen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten führen und es nicht knicken oder falten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Backofens. Stecken Sie keine Fremdkörper in das Innere des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör, da nicht empfohlenes Zubehör für den Nutzer ein Sicherheitsrisiko darstellt und das Gerät dadurch beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberflächen.
- Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und tropfendem und spritzendem Wasser.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit offener Flamme, wie z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung ausgestattet sein.
- Tragen Sie im Umgang mit Gegenständen aus Glas immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit besteht die Ofentür aus Sicherheitsglas. Diese Art von Glas ist sehr resistent, hat aber die Eigenschaft, Erschütterungen zu speichern. Gehen Sie daher sehr vorsichtig mit dem Gerät um, um Stöße zu vermeiden, insbesondere während der Installation, und installieren Sie das Gerät nur in vibrationsarmen Bereichen.
- Geben Sie keine Folie auf die Glasoberfläche, da sie in große Stücke zerbrechen könnte, die gefährlich sein könnten.
- Alle elektrischen Installationen müssen von hierfür qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Wenden Sie sich an einen Elektriker, wenn keine Erdungsleitung vorhanden ist.
- Die verwendete Steckdose muss auch dann zugänglich sein, wenn sich Ihr Ofen im Gehäuse befindet, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

INSTALLATION



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Lassen Sie die Installation immer von geschultem Fachpersonal durchführen, um Stromschläge, Personenschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden.

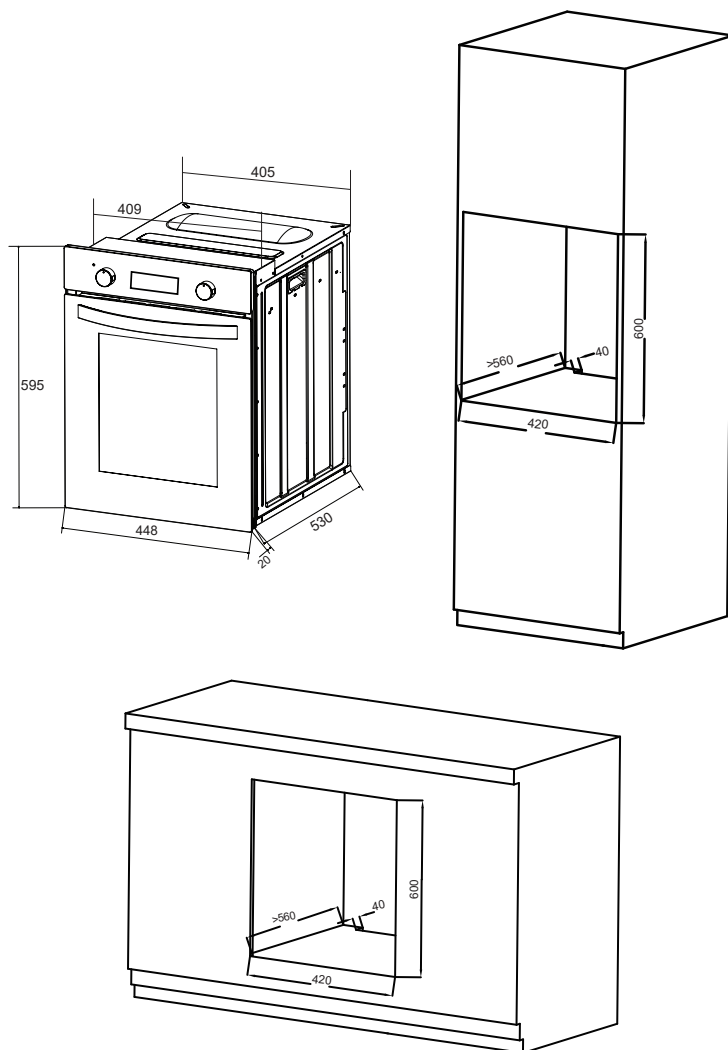
Hinweis zum Einbau des Backofens in die Küchenzeile

Bauen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Platz in der Küchenzeile ein; er kann unter einer Arbeitsplatte oder in einem Aufsatzschrank eingebaut werden. Fixieren Sie den Ofen, indem Sie ihn, die beiden Fixierlöcher im Rahmen verwendend, festschrauben. Öffnen Sie zur Lokalisation der Fixierlöcher die Ofentür und schauen Sie hinein. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sind die Maße und Abstände bei der Befestigung des Ofens einzuhalten.

- Damit der Backofen einwandfrei funktioniert, muss das Küchengehäuse für den Ofen geeignet sein.
- Die Platten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Ofen befinden, müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Leim von Elementen aus Furnierholz Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten kann.
- Kunststoffe oder Klebstoffe, die diesen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verformen das Gerät. Sobald der Ofen im Inneren des Geräts steht, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung.
- Alle Schutzvorrichtungen müssen fest angebracht sein, so dass sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können.
- Entfernen Sie die Rückwand der Küchenzeile, um eine ausreichende Luftzirkulation rund um den Ofen herum zu gewährleisten. Das Gerät muss einen hinteren Abstand von mindestens 45 mm haben.
- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den bestehenden technischen Vorschriften verfügen.
- Die Hauptleitung hinter dem Backofen muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Backofens nicht berührt, da dort während des Betriebs Wärme entsteht.
- Dies ist ein Einbauofen, was bedeutet, dass die Rückwand und eine der Seitenwände neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Beschichtungen oder Furniere auf Einbaumöbeln müssen mit einem hitzebeständigen Klebstoff (100 °C) aufgetragen werden. Dadurch wird eine Verformung der Oberfläche oder ein Ablösen der Beschichtung verhindert. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Möbel hitzebeständig sind, sollten Sie rund um den Ofen einen Freiraum von etwa 2 cm lassen. Die Wand hinter dem Backofen muss gegen hohe Temperaturen beständig sein. Während des Betriebs kann sich seine Rückseite auf etwa 50 °C über der Umgebungstemperatur erwärmen.

Einbau des Einbauofens

- Fertigen Sie eine Öffnung mit den in der Abbildung angegebenen Maßen für den zu montierenden Backofen an.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung, ohne dass die vier Schrauben an den in der Abbildung gezeigten Stellen herausfallen können.



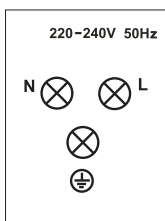
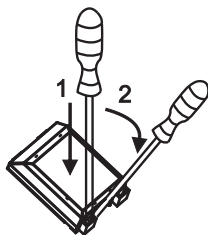
Elektrischer Anschluss

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder mutwillige Veränderungen an der Stromversorgung vorgenommen werden.

- Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel sollte mindestens 1,5 m lang sein.
- Das Erdungskabel sollte so verlegt werden, dass es als letztes gezogen wird, falls die Sicherheitsvorrichtung des Netzkabels ausfällt.
- Die Hauptleitung hinter dem Backofen muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Backofens nicht berührt, da dort während des Betriebs Wärme entsteht.
- Es muss ein Kabel mit dem richtigen Nennwert verwendet werden: Kabeltyp HO5VV-F 3× 1,5 m². Der Erdungsdraht muss größer sein als die anderen Drähte.
- Die Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz muss eine Kontakttrennung in allen Polen aufweisen, die eine vollständige Trennung bei fester Verkabelung mit Überspannung gemäß den Verkabelungsvorschriften gewährleisten.

Anschluss (durch autorisierten Elektriker)

- Öffnen Sie mit dem Schraubendreher die Anschlussabdeckung auf der Rückseite des Geräts. Lösen Sie die beiden Verriegelungen, die sich auf beiden Seiten der Unterseite befinden.
- Das Netzkabel muss durch die Entlastungsvorrichtung geführt werden, die das Netzkabel vor Unterbrechung schützt.
- Ziehen Sie die Entlastungsvorrichtung fest an und schließen Sie die Anschlussabdeckung.



Farbcodes

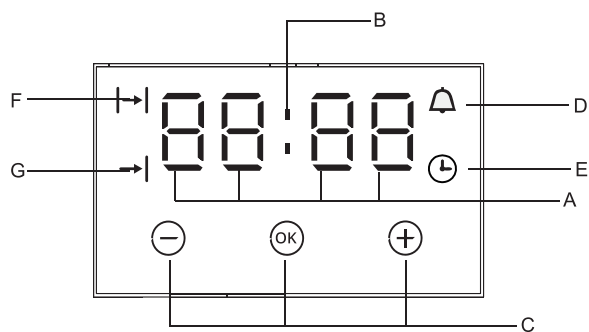
L = LIVE, Farbe braun oder schwarz.

N = NEUTRAL, Farbe blau oder weiß.

Achten Sie auf die richtige N-Verbindung!

⊕ ERDUNG = Farbe grün oder gelbgrün.

BEDIENFELD



- A Anzeigefeld
- B Sekunden-Symbol
- C Tasten
- D Alarm
- E Zeiteinstellung
- F Einstellung Garzeit
- G Ende der Garzeit
- OK Funktion eingeben
- Zahlen auf der Digitalanzeige reduzieren
- + Zahlen auf der Digitalanzeige erhöhen

BEDIENUNG

1. Beim Einschalten zeigt das Display "12.00" an und  blinkt.
2. Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten 1 und 3 eingestellt werden.
5 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit werden die neuen Daten gespeichert.

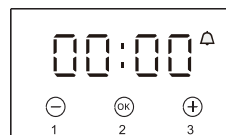


Timer

Der Timer kann zu jeder Zeit und in jeder Funktion aktiviert werden. Der Timer kann von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden

So stellen Sie den Timer ein

1. Drücken Sie Taste 2.  blinkt und Sie gelangen zur Timer-Einstellung.
2. Stellen Sie den Timer mit den Tasten 1 und 3 ein.
3. Die Einstellung wird 5 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit gespeichert, oder sofort, wenn Sie die Taste 2 drücken und das Funktionssignal  eingeschaltet ist.
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird das Alarmsignal aktiviert und die Signalfunktion  beginnt wieder zu blinken.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, die Signalfunktion  und das Alarmsignal werden gestoppt. Oder das Signal wird nach 2 Minuten automatisch abgeschaltet. der Alarm.



Hinweis: Neben dem Timer-Alarm können auch alle anderen Alarmer durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Wenn das Alarmsignal nicht manuell ausgeschaltet wird, schaltet es sich nach einigen Minuten automatisch ab.

Halbautomatischer Betrieb

1. Stellen Sie den Funktionsregler des Backofens und den Temperaturregler auf die Einstellung, mit der der Backofen arbeiten soll.
2. Drücken Sie die Funktionstaste, der Ofen nimmt den Betrieb auf und die Funktionsanzeige  blinkt.
3. Drücken Sie die Taste 1 oder 3, um die Garzeit in einem Bereich von 1 Minute bis 10 Stunden einzustellen.
4. Oder drücken Sie zweimal die Taste MODE. Auf dem Display blinkt dann . Stellen Sie die Endzeit den Tasten 1 und 3 ein.
5. Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden in den Speicher übernommen.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, der Alarm wird aktiviert.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, das Alarmsignal und das Symbol  erlöschen, oder das Alarmsignal schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Garzeit und Ende des Garzeitbereichs

- Garzeit $0 < t \leq 10$ Stunden
Ende des Garzeitbereichs: aktuelle Zeit < Ende der Garzeit $\leq$ aktuelle Zeit + 10 Stunden
- Wenn Sie den halbautomatischen Betrieb verwenden, stellen Sie entweder die Garzeit oder das Ende der Garzeit ein.
- Wenn Sie die Garzeit auf 0 oder das Ende der Garzeit auf die aktuelle Uhrzeit einstellen, wird die automatische Funktion ausgeschaltet.
- Nachdem die automatische Funktion ausgeschaltet wurde, bleibt die Garzeit auf 0, das Ende der Garzeit und die aktuelle Zeit gleich.

Beispiel

Die aktuelle Uhrzeit ist 2:00, Sie wollen 3 Stunden backen, das Ende der Garzeit ist auf 5:00 eingestellt ($2:00 + 3:00 = 5:00$).

Es gibt zwei Methoden, um diese Einstellung zu erreichen:

Erste Methode:

1. Stellen Sie den Timer mit den Tasten 1 und 3 ein.
2. Die Garzeit wird automatisch auf 3:00 umgestellt. 5 Sekunden nach der Einstellung ist die automatische Funktion eingeschaltet.
3 Stunden später zeigt die aktuelle Zeit "5.00" an.
Der Alarm wird aktiviert.



Automatischer Betrieb

Wenn der Ofen für einen bestimmten Zeitraum eingeschaltet und zu einer festgelegten Uhrzeit ausgeschaltet werden soll, sollten Sie die Garzeit und das Ende der Garzeit einstellen:

1. Stellen Sie den Funktionsregler des Backofens und den Temperaturregler auf die Einstellung, mit der der Backofen arbeiten soll.
2. Drücken Sie die Taste 2, der Ofen nimmt den Betrieb auf und die Funktionsanzeige $\rightarrow |$ blinkt.
3. Drücken Sie die Taste 1 oder 3, um die Garzeit in einem Bereich von 1 Minute bis 10 Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste 2. Auf dem Display blinkt dann $\rightarrow |$. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 1 und 3 ein.
5. Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden in den Speicher übernommen, $\rightarrow |$ und $\rightarrow |$ leuchten dauerhaft.
6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet, der Alarm wird aktiviert und $\rightarrow |$ geht aus.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, das Alarmsignal und das Symbol $\rightarrow |$ erlöschen, oder das Alarmsignal schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Arbeitszeit = Ende der Kochzeit Kochzeit

Beispiel

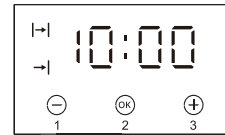
Wenn die aktuelle Uhrzeit 2:00 ist, die Garzeit auf 3 Stunden eingestellt ist und das Ende der Garzeit auf 10:00 eingestellt ist, ist die Arbeitszeit 7:00 (7:00=10:00-3:00).



1. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 1 und 3 ein.



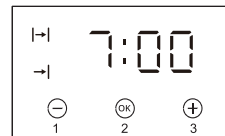
2. Stellen Sie das Ende der Garzeit auf "10.00" mit den Tasten 1 und 3 ein.



3. Fünf Sekunden nach der Einstellung ist die automatische Funktion aktiviert.



4. Wenn es 7:00 Uhr ist, beginnt der Ofen zu arbeiten.



5. Wenn es bis 10:00 Uhr ist, wird das Alarmsignal aktiviert. Der Ofen wird automatisch abgeschaltet.

**Vorsicht**

- Ende der Garzeit > aktuelle Zeit + Garzeit <= 1 0 Stunden • Es müssen mindestens mehr als eine Minute Garzeit, Garzeit und Garzeitende eingestellt werden.
- Wenn die eingestellte Garzeit 0 oder das Ende der Garzeit auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist, ist die automatische Funktion ausgeschaltet.
- Nachdem die automatische Funktion ausgeschaltet wurde, bleibt die Garzeit auf 0, das Ende der Garzeit und die aktuelle Zeit gleich.

BACKOFEN

Der Backofen wird über den Funktionsregler und den Temperaturregler gesteuert.

Vorsicht

Wenn Sie eine Heizfunktion wählen, schaltet sich der Backofen erst ein, nachdem Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt haben.

Einstellungen des Funktionsreglers des Backofens



Grill

Bei dieser Funktion strahlt die Wärme des Grillelements und des oberen Elements. Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich der Garfläche, was ideal für das Grillen großer Portionen ist.



Separate Backofenbeleuchtung

Durch Einstellen des Reglers auf diese Position wird die Beleuchtung im Inneren des Backofens eingeschaltet.



Ober- und Unterhitze



Bei dieser Funktion werden die oberen und unteren Heizelemente verwendet, wodurch ein natürlicher Konvektionsofen entsteht.



Grill mit Gebläse

Der Backofen aktiviert das obere Grillelement und das Gebläse. In der Praxis ermöglicht diese Funktion eine Beschleunigung des Grillvorgangs. Sie sollten den Grill nur bei geschlossener Backofentür verwenden.



Gebläse (Abtauen)

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Gebläse. Sie können das Gericht oder den Garraum abkühlen oder Lebensmittel auftauen.



Halb-Grill

Verwenden Sie diese Grillfunktion zum Grillen einer kleinen Menge von Lebensmitteln.



Backen

Bei diesem Programm werden die Unterhitze und die Gebläsefunktion verwendet. Dies ist ideal für bestimmte Backwaren und Ein-Topf-Gerichte.

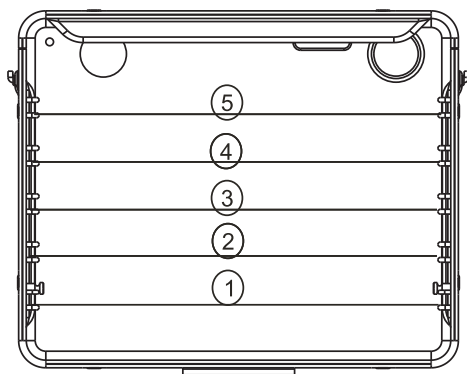


Umluftofen

Mit Hilfe des runden Elements und des Gebläses bläst diese Garfunktion die Luft in den Garraum und darin herum. Die Temperaturen werden schneller erreicht, wodurch das Vorheizen reduziert oder sogar überflüssig wird. Sowohl die Gartemperaturen als auch die Garzeiten können reduziert werden, um ein energieeffizienteres Garprogramm zu erhalten.

Beachten Sie: Wenn diese Funktion ausgewählt und die Temperatur auf 0 eingestellt ist, fungiert sie als Kühlprogramm, mit dem Sie das Gericht und/oder den Garraum abkühlen können.

Hinweise zum Backofen



Durch eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung Ihres Backofens können Sie einen wesentlichen Einfluss auf den dauerhaften störungsfreien Betrieb Ihres Geräts nehmen.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, müssen Sie den Backofen ausschalten und sicherstellen, dass sich alle Knöpfe in der Position "0" befinden. Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Druckdampfreiniger.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Dampfreinigung

- Gießen Sie 250 ml Wasser (1 Tasse) in eine Schüssel, die Sie auf der ersten Ebene von unten in den Ofen stellen.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 100 °C und den Funktionsregler auf Unterhitze.
- Heizen Sie den Ofenraum für etwa 30 Minuten auf.
- Öffnen Sie die Backofentür, wischen Sie den Innenraum mit einem Tuch oder Schwamm aus und waschen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.

Achtung: Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Glühbirne des Backofens

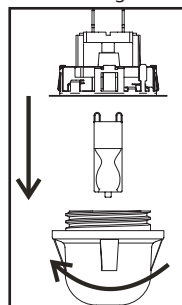
Vor jeder Wartung, die elektrische Teile betrifft, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn der Backofen in Betrieb war, lassen Sie den Garraum und die Heizelemente abkühlen, bevor Sie mit der Wartung beginnen.

Auswechseln der Glühbirne

- Schrauben Sie die Schutzabdeckung ab. Wir empfehlen Ihnen, die Glasabdeckung zu diesem Zeitpunkt zu waschen und zu trocknen.
- Entfernen Sie vorsichtig die alte Glühbirne und setzen Sie die neue Glühbirne ein, die für hohe Temperaturen (300 °C) geeignet ist und folgende Spezifikationen aufweist: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, G9-Fassung.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

WICHTIG

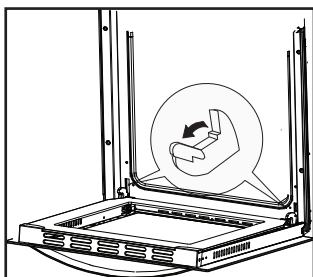
- Verwenden Sie niemals Schraubendreher oder andere Werkzeuge, um die Lichtabdeckung zu entfernen. Dies könnte die Emaille des Backofens oder die Lampenfassung beschädigen. Nur von Hand entfernen.
- Tauschen Sie die Glühbirne niemals mit bloßen Händen aus, da Verunreinigungen an den Fingern zu einem vorzeitigen Ausfall führen können.
- Verwenden Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe.
- Der Austausch der Glühbirne ist nicht von der Garantie abgedeckt.



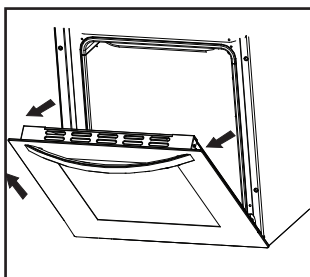
Entfernung der Tür

Um einen leichteren Zugang zum Garraum für die Reinigung zu erhalten, ist es möglich die Tür zu entfernen.

Kippen Sie dazu den Sicherheitsverschluss des Scharniers nach oben. Schließen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie zu sich heraus. Um die Tür wieder in den Herd einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf dem Vorsprung des Scharnierhalters sitzt. Nach dem Einsetzen der Tür in den Backofen muss die Sicherung vorsichtig wieder heruntergelassen werden. Wenn die Sicherheitsverriegelung nicht eingestellt ist, kann es zur Beschädigung des Scharniers beim Schließen der Tür kommen.



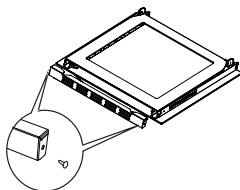
Kippen der Scharniersicherungen.



Entfernung der Tür.

Entfernung der inneren Glasscheibe

Schrauben Sie den Kunststoffriegel, der sich in der Ecke oben an der Tür befindet, ab und lösen Sie ihn. Nehmen Sie dann das Glas aus dem zweiten Sperrmechanismus heraus und entfernen Sie es. Nach der Reinigung setzen Sie die Glasscheibe ein und schrauben den Blockiermechanismus ein.



Entfernung der inneren Glasscheibe.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Im Falle eines Notfalls:

- Schalten Sie alle Arbeitsgeräte des Backofens aus
- Rufen Sie den Kundenservice an
- Einige kleinere Störungen können anhand der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Anweisungen behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, überprüfen Sie die folgenden Punkte, die in der Tabelle aufgeführt sind.

Problem	Grund	Handlung
Das Gerät funktioniert nicht.	Unterbrechung der Stromzufuhr.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten; falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue.
	Wahl der falschen Funktion.	Prüfen Sie, ob der Funktions- oder Temperaturregler auf die richtige Position eingestellt ist.
Die Programmieranzeige blinkt "0.00".	Das Gerät wurde vom Stromnetz getrennt oder es gab einen vorübergehenden Stromausfall.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Verwendung des Programmiergeräts).
Das Licht funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist lose oder beschädigt.	Ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die durchgebrannte Glühbirne aus (siehe "Reinigung und Wartung")

ANHANG: BACKTABELLEN

Backen von Gebäck

Die besten Ergebnisse erzielen Sie im konventionellen Backofen oder mit der Umluftfunktion.

Beachten Sie: Die Kochempfehlungen in den folgenden Tabellen sind ungefähre Angaben und können je nach Ihren bisherigen Erfahrungen und Kochvorlieben angepasst werden. Wenn der gewünschte Kuchentyp nicht aufgeführt ist, wählen Sie den ähnlichsten Typ.

Konventioneller Ofen

- Die natürliche Konvektion schafft eine perfekte Kochzone in der Mitte des Ofens, ideal für trockenes Gebäck, Brot und Teekuchen.
- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen, da helle Formen die Hitze reflektieren und der Teig nicht ausreichend gebräunt wird.
- Stellen Sie die Backformen immer auf einen Grillrost. Nehmen Sie den Einlegeboden nur heraus, wenn Sie auf dem flachen Backblech backen, das mit dem Ofen geliefert wird.
- Geben Sie den Kuchen erst in den Ofen, wenn er die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen ganz durchgebacken?

Den Kuchen mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle einstechen. Wenn der Teig nicht daran kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Der Kuchen ist eingefallen

Prüfen Sie das Rezept. Möglicherweise müssen Sie beim nächsten Mal eine geringere Menge an flüssigen Zutaten verwenden. Achten Sie darauf, dass die Mischzeiten eingehalten werden, insbesondere bei der Verwendung von elektrischen Mixern, damit die richtige Konsistenz erreicht wird.

Kuchen ist am Boden zu hell

Wir empfehlen die Verwendung dunklerer Auflaufformen, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Sie können auch versuchen, beim nächsten Mal eine Stufe niedriger zu backen oder die Funktion der unteren Heizstufe zu verwenden, um den Garvorgang zu beenden.

Käsekuchen ist nicht durchgegart

Beim nächsten Mal die Temperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.

Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Backzeiten sind Richtwerte. Es empfiehlt sich, zunächst die niedrigere Temperatur zu wählen und sie bei Bedarf in den späteren Phasen des Garvorgangs zu erhöhen.

ANHANG: BACKTABELLEN

Backtabelle für Gebäck

Backofen-Modus	Konvektion		Ober-/Unterhitze ⊗		
Art des Gebäcks	Ebene	Temp. (°C)	Ebene	Temp. (°C)	Backzeit (in Minuten)
Süßes Gebäck					
Rosinenkuchen	2	160-170	2	150-160	55-70
Gugelhupf	2	160-170	2	150-160	60-70
Baumkuchen (Tartform)	2	160-170	2	150-160	45-60
Käsekuchen (Tartform)	2	180-190	3	160-170	60-80
Obstkuchen	2	190-200	3	170-180	50-70
Obstkuchen mit Glasur	2	180-190	3	160-170	60-70
Biskuitkuchen	2	180-190	2	160-170	30-40
Blätterteig-Kuchen	3	190-200	3	170-180	25-35
Obstkuchenteig	3	180-190	3	160-170	50-70
Kirschkuchen	3	190-210	3	170-200	30-50
Biskuitrolle	3	190-200	3	170-180	15-25
Obstkuchen	3	160-170	3	150-160	25-35
Zopf	2	190-210	3	180-210	35-50
Weihnachtsstullen	2	180-190	3	170-200	45-70
Apfelkuchen	2	190-210	3	170-200	40-60
Blätterteig	2	180-190	3	160-170	40-60
Herzhaftes Gebäck					
Speck	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Brot	2	200-220	3	180-210	50-60
Brötchen	2	210-230	3	200-220	30-40

Backofen-Modus	Konvektion		Ober-/Unterhitze ⊗		
Art des Gebäcks	Ebene	Temp. (°C)	Ebene	Temp. (°C)	Backzeit (in Minuten)
Kekse					
Kümmelbrötchen	3	180-190	3	160-170	15-25
Kekse	3	180-190	3	160-170	20-30
Plundergebäck	3	190-210	3	170-200	20-35
Blätterteig	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Gefrorenes Gebäck					
Apfelkuchen	2	190-210	3	170-200	50-70
Käsekuchen	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Backofen-Pommes	2	210-230	3	200-220	20-35
Backofen-Pommes	2	210-230	3	200-220	20-35

Braten

Die besten Ergebnisse erzielen Sie im konventionellen Backofen oder mit der Umluftfunktion.

Tipps zum Braten

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit leicht emaillierten Blechen, ofenfestem Glasgeschirr, Ton- oder gusseisernem Kochgeschirr. Wenn Sie den Braten abdecken oder in Folie einwickeln, bleibt der Bratensaft erhalten und der Backofen bleibt sauber.
- Wenn Sie den Braten nicht abdecken, verkürzt sich die Garzeit. Große Braten können direkt auf den Grillrost aufs Backblech gelegt werden.

Beachten Sie: Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Bratzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.

- Beim Braten großer Fleischstücke kann es zu übermäßiger Dampfbildung und Kondensation an der Ofentür kommen. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt den Betrieb nicht. Wischen Sie nach dem Garen die Backofentür und das Glas gründlich ab.
- Der Braten sollte regelmäßig kontrolliert und nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.
- Achten Sie beim Braten auf dem Grillrost darauf, dass der Rost richtig in das Backblech eingesetzt wird, um den heruntertropfenden Saft und das Fett aufzufangen.
- Lassen Sie den Braten niemals im Ofen abkühlen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann, das wiederum zu Korrosion im Ofen führen kann.

Backofen-Modus		Konvektion 		Ober-/Unterhitze 		
Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C)	Ebene	Temp. (°C)	Bratzeit (in Minuten)
Rind						
Rinderlende	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Rinderlende	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roastbeef, blutig	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roastbeef durchgegart	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Schwein						
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flank	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flank	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Schweinelende	1500	2	210-230	2	200-220	120-140

Backofen-Modus		Konvektion		Ober-/Unterhitze ⊗		
Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C)	Ebene	Temp. (°C)	Bratzeit (in Minuten)
Fleischröllchen	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Schweineschnitzel	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Hackfleischbraten	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsroulade	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Kalbshaxe	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamm						
Lammrippchen	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Lammschulter	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Wildbret						
Hasenrippchen	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hasen-schulter	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Wildschwein-schinken	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Geflügel						
Ganzes Huhn	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Ganzes Huhn	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Gans	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Truthahn	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fischsoufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grillen

- Durch die intensive Hitze des Infrarotelements werden der Ofen und sein Zubehör extrem heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und geeignete Grillutensilien.
- Um zu vermeiden, dass Sie mit heißem Fett in Berührung kommen, das Verletzungen verursachen könnte, verwenden Sie beim Umgang mit den gegrillten Lebensmitteln eine lange Grillzange.
- Der Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden. Bei übermäßiger Hitze können Ihre Speisen schnell verbrennen, was eine Brandgefahr darstellt.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Grills, wenn dieser in Betrieb ist.
- Das Grillen ist ideal für fettarme Würste, Fleisch, Fischfilets und Steaks sowie zum Bräunen oder Rösten von Speisen.

Tipps zum Grillen

- Die in den Tabellen angegebenen Temperaturbereiche und Grillzeiten sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Qualität des Fleisches variieren.
- Das Grillen muss bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.
- Das Grillelement sollte 3 Minuten lang vorgeheizt werden. Ölen Sie den Grillrost, bevor Sie das Grillgut darauf legen, damit es nicht am Rost kleben bleibt. Legen Sie das Gitter in das Backblech, das das abtropfende Fett und den Bratensaft auffängt.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. Kleinere Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, während größere Fleischstücke möglicherweise mehrmals gewendet werden müssen.
- Verwenden Sie immer eine geeignete Zange für die Handhabung des Fleisches. Reinigen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich, um die Langlebigkeit Ihres Geräts zu gewährleisten.

Backofen-Modus	Grill			
Fleischart	Gewicht (Gramm)	Ebene	Temp. (°C)	Bratzeit (in Minuten)
Fleisch und Wurstwaren				
2 Beefsteaks, blutig	400	5	240	14-16
Beefsteaks, medium	400	5	240	16-20
Beefsteaks, durchgegart	400	5	240	20-23
2 Schweinefilets	350	5	240	19-23
Schweinekoteletts	400	5	240	20-23
2 Kalbssteaks	700	5	240	19-22
4 Lammkoteletts	700	5	240	15-18
4 Grillwürstchen	400	5	240	9-14
1 Huhn, halbiert	1400	3	240-250	28-33 (eine Seite) 23-28 (andere Seite)
Fisch				
Lachsfilets	400	4	240	19-22
Fisch in Alufolie	500	4	230	10-13
Toast				
4 Scheiben Weißbrot	200	5	240	1,5-3
2 Scheiben Vollkornbrot	200	5	240	2-3
Toast-Sandwich	600	5	240	4-7
Fleisch/Geflügel				
Hähnchen	1000	3	180-200	60-70
Schweinebraten	1500	3	160-180	90-120
Schweinefleisch	1500	3	160-180	100-180
Schweinschaxe	1000	3	160-180	120-160
Roastbeef	1500	3	190-200	40-80

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	10046696, 10046697		
Art des Backofens	Elektrobackofen für den Haushalt		
Masse des Gerätes	M		kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum	V		L
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum		kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Garraum		
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Ladung in einem gasbetriebenen Garraum eines Ofens während eines Zyklus im Umluftmodus pro Garraum zu erhitzen (Endenergie Gas)	EC Gas Garraum	-	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (1)
Energieeffizienzindex pro Garraum	EEl Garraum		

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Technical Data	29
Safety Instructions	30
Installation	33
Control Panel	36
Operation	37
Oven	40
Cleaning and Maintenance	42
Troubleshooting	44
Appendix: Baking Tables	45
Appendix: Baking Tables	46
Product Data Sheet	52
Disposal Considerations	53
Manufacturer & Importer (UK)	53

TECHNICAL DATA

Item number	10046696, 10046697
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power	2000 W

SAFETY INSTRUCTIONS

**CAUTION**

Risk of burns. This device and the accessible parts of the device become very hot during use. Use extreme care and caution and never touch the heating elements.

- Keep children under 8 years away from the device.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- The device is not a toy.
- Do not use a steam cleaner to clean the unit.
- The accessible parts of the device may become very hot during use. Keep small children away from the device while it is in operation.
- Do not use aggressive or abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door, as this will scratch the glass surface and shatter the oven door or otherwise cause damage to the appliance.
- Do not install the device behind a decorative door - this would create an overheating hazard.
- Only use accessories that are suitable for use in ovens.
- Never allow liquids or other foodstuffs to be heated in sealed containers, as this may cause a risk of explosion.
- Make sure that paper kitchen towels and cloths do not come into contact with the heating elements of the stove - risk of fire.
- Make sure that there are no harsh chemicals, flammable vapours or foreign bodies near the oven or in the oven. This device is only suitable for heating and food preparation.
- If any foodstuffs inside the oven catch fire, keep the oven door closed to choke the flames. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall outlet.
- Be careful when opening the oven door. Stand sideways beside the oven and slowly open the oven to allow the hot air / steam to escape. Keep your face away from the oven and make sure there are no children or pets nearby before opening the oven door. After the hot air has escaped, you can continue with preparation. Keep the oven door closed at all times except for necessary cooking and cleaning work.
- Keep accessories and electrical cables away from the hot parts of the equipment.

- Never move the baking trays or baking grates while they are hot, but rather allow them to cool down first.
- Before cleaning and maintenance, always switch off the appliance and unplug the appliance from the mains socket.
- This appliance is designed for household use and can be installed in standard kitchens or residential units.
- All surfaces or furniture surrounding the oven and all materials used for installation must withstand at least 85 ° C while the appliance is in use.
- Some vinyl and laminate types are particularly prone to heat damage and high temperature decolourisation. Before installing the device, check which surfaces are present.
- The user is responsible for any damage caused by the installation of the device in the vicinity of non-heat-resistant materials or due to insufficient distance to furniture.
- Only install and follow the device in accordance with the requirements listed in this manual.
- The installation must be carried out by a qualified person or a qualified electrician.
- Dispose of the packaging material in a timely manner and ensure that it does not get into the hands of children as this may cause suffocation.
- Do not place heavy objects on the oven door and do not lean against them while the door is open, as this could damage the hinges.
- Do not place containers containing hot oil or grease in unattended areas, as these may give rise to a fire hazard.
- Do not place pans, baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the oven as this could lead to heat build-up and damage the enamel.
- Be sure to select the appropriate temperature and function for all foods so food and liquids do not overflow or burn.
- Make sure the food is prepared in sufficiently large containers and that you use a drip tray where necessary.
- Do not install the device next to curtains or soft furniture.
- Never attempt to lift the unit by the oven door or handles, as this may damage the unit or cause personal injury.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or similarly qualified person to avoid danger.
- Install the device so that the socket used for the plug is easily accessible at all times.
- Before connecting the plug of the device to the socket, check that the voltage of the socket corresponds to the voltage indicated on the type plate of the device.

**CAUTION**

Risk of electric shock! Do not attempt to repair a damaged device yourself and stop using it. Turn off the power, unplug the appliance and contact your service representative.

- To prevent damage, do not allow the power cord to run over sharp edges and do not bend or fold it. Keep it away from hot surfaces and open flames.
- Lay the power cord so that it will not become a trip hazard.
- Under no circumstances should you open the oven cabinet. Do not put foreign objects inside the cabinet.
- Only use accessories recommended by the manufacturer, as non-recommended accessories pose a safety hazard to the user and could damage the device.
- Only use the device on level, stable, clean and dry surfaces.
- Protect the device from heat, dust, direct sunlight, moisture and dripping or splashing water.
- Do not place objects with open flames, such as candles, on or beside the appliance.
- The fixed wiring of the device must be equipped with an all-pole disconnecting device.
- Always wear gloves when handling glass objects.
- For your safety, the oven door is made of safety glass. This type of glass is very resistant, but has the property of storing vibrations. Therefore, be very careful with the unit to avoid shocks, especially during installation, and install the unit only in low-vibration areas.
- Do not place film on the glass surface as it could break into large pieces that could be dangerous.
- All electrical installations must be carried out by qualified personnel.
- This appliance must be earthed. Contact an electrician if no grounding line is available.
- The socket used must be accessible even if your oven is in its housing, so that the appliance can be disconnected from the mains at any time.

INSTALLATION



CAUTION

Risk of injury! Always have the installation carried out by trained specialist personnel to avoid electric shocks, personal injury and damage to the device.

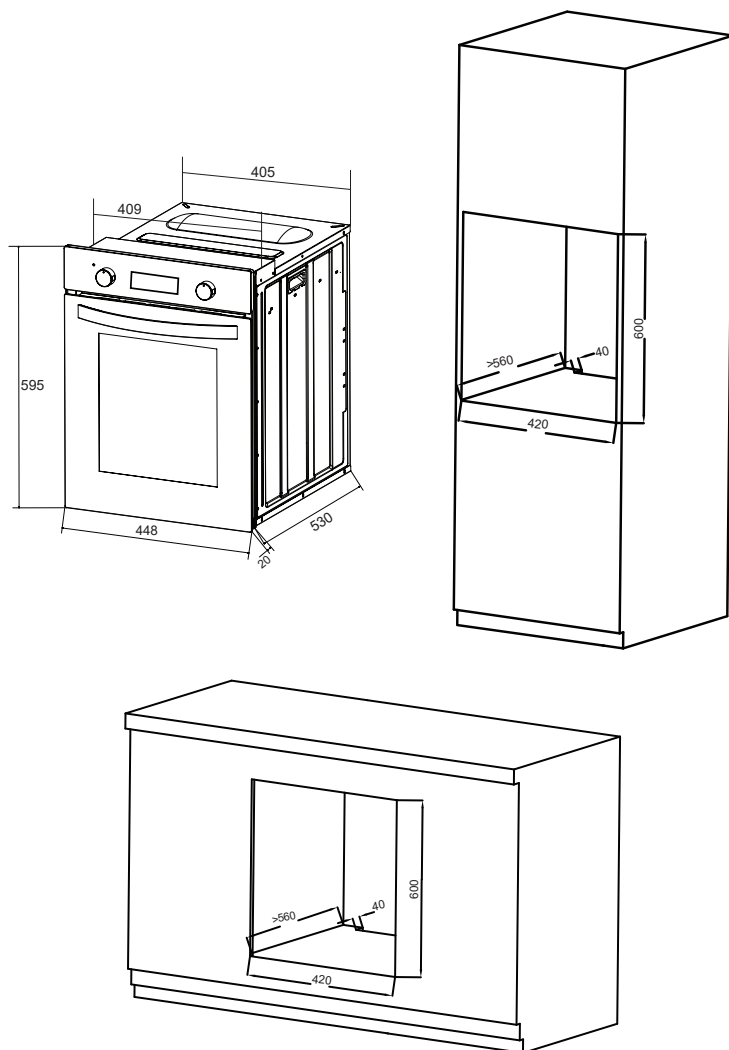
Note on Fitting the Oven into the Kitchen Unit

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

- If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.
- The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material.
- Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C.
- Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement.
- All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
- Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.
- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- Main lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C), This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 5Q °C above the ambient temperature.

Installation of built-in ovens

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



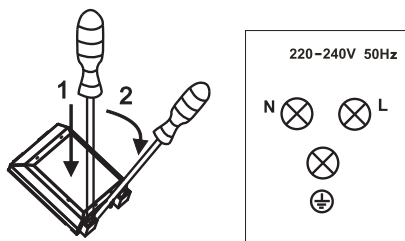
Electrical connection

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Mains lead should be minimum 1,5m long.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The cable of correct size rating must be used cable type H05VV-F 3× 1.5. m², the grounding wire shall be longer than the other wires.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Connection (by authorised electrician)

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- Mains lead must be led through the relief safety device, protecting the mains lead cable from disconnection.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.



Colour codes

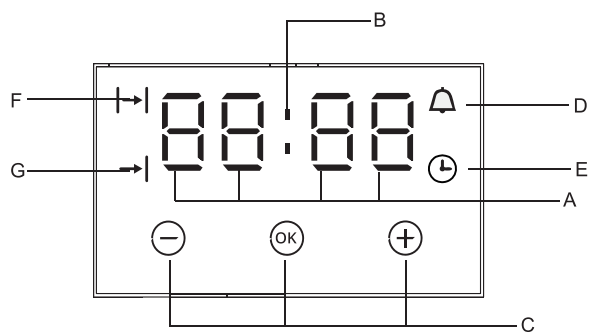
L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

Beware of the correct N-connection!

⊕ EARTH = coloured green or yellow green.

CONTROL PANEL



- A Display field
- B Seconds icon
- C Buttons
- D Alarm
- E Set time
- F Cooking time set
- G End of cooking time
- OK Function enter
- To decrease the numbers on the digital display
- + To increase the numbers on the digital display

OPERATION

1. At power on, the display shows "12.00", and  flashes.
2. The current time can be set with button 1 and 3, 5 seconds after the time has been set ,the new data will be saved .

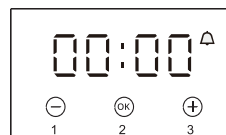


Timer

The timer can be activated at any time and any function. The timer can be set from 1 minute to 23 hours and 59 minutes

How to set the timer

1. Press button 2.  will flash and you enter timer setting.
2. Set the timer using buttons 1 and 3.
3. The setting is saved 5 seconds after the time is set ,or immediately if you press button 2, and the function signal  is on.
4. When the set time is up the alarm signal will be activated and the signal function  starts flashing again.
5. Press any button, the signal function  and alarm signal will go off. Or signal will be turned off automatically after 2 minutes. the alarm.



Note: Besides timer alarm, any other alarms can be turned off by pressing any button. If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after minutes.

Semi-automatic operation

1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press the function button, the oven will begin to work and the function signal  is flashing.
3. Press button 1 or 3 to adjust the cooking time, within a range from 1 minute to 10 hours.
4. Or press button MODE twice. Then the display will show flashing . Set the end time by buttons 1 and 3.
5. The set time is introduced to the memory after 5 seconds.
6. When the set time passed, the oven is switched off automatically, the alarm is activated.
7. Press any button, the alarm signal and the  icon will go off, Or the alarm signal will be turned off automatically after 2 minutes.

Cooking time and end of cooking time range

- Cooking time range $0 < t \leq 10$ hours
End of cooking time range: current time < end of cooking time $\leq$ current time + 10 hours
- When using the semi-automatic operation, set either the cooking time or the cooking time.
- If you set the cooking time to 0 or set the end of cooking time to the current time, the auto function will be off.
- After the auto function be off, the cooking time to 0, end of cooking time and current time remains the same.

For example

The current time is 2:00, you want to oven work of 3 hours, end of cooking time is set to be 5:00 ($2:00 + 3:00 = 5:00$).

There are two methods to achieve this setting:

First method:

1. Set the cooking time using buttons 1 and 3.
2. Cooking time automatically change to 3:00. 5 seconds after the setting, the auto function is on. 3 hours later, the current time shows "5 .00" The alarm signal is activated.



Automatic operation

If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the cooking time and the end of cooking time:

1. Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
2. Press button 2, the oven will begin to work and the function signal $\rightarrow I$ flashing.
3. Press button 1 or 3 to adjust the cook time, within a range from 1 minute to 10 hours.
4. And press button 2. then the display will show flashing $\rightarrow I$. Set the cooking time using buttons 1 and 3.
5. The set time is introduced to the memory after 5 seconds, the $\rightarrow I$ and $\rightarrow I$ always on.
6. When the set time passed, the oven is switched off automatically, the alarm is activated. and the $\rightarrow I$ will go off.
7. Press any button, the alarm signal and the $\rightarrow I$ icon will go off, Or the alarm signal will be turned off automatically after 2 minutes.

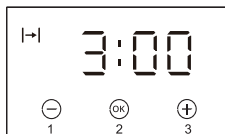
Work time = end of cooking time - cooking time

For example

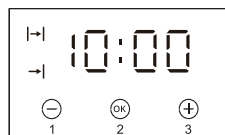
If the current time is 2:00; cooking time set to be 3 hours ; end of cooking time set to be 10:00, the work time will be 7:00 (7:00=10:00-3:00).



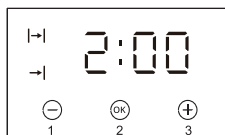
1. Set the cooking time to be "3.00" with buttons 1 and 3.



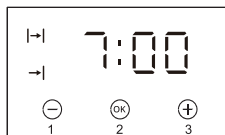
2. Set the end of cooking time. time to be "10.00" with buttons 1 and 3.



3. Five seconds after setting, the auto function is on.



4. When it up to 7:00 , the oven will begin to work.



5. When it up to 10:00 , the alarm signal is activated. The oven is switched off automatically.

**Caution**

- End of cooking time > current time + cooking time <= 1 0hours • At least more than one minute cooking time, cooking time and end of cooking time must be set.
- If the cooking time set to be 0 or the end of cooking time set to be the current time, the auto function will be off.
- After the auto function be off, the cooking time to 0, end of cooking time and current time remains the same.

OVEN

The oven is controlled by the function knobo and the temperature control knob.

Caution

When selecting any heating function the oven will be switched on only after the temperature has been set by the temperature control knob.

Settings of the oven function knob



Full Grill

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.



Separate oven lighting

By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on.



Bottom and top element on



This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Fan grill element

The oven activates the grill top heater and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up. You should only use the grill with the oven door shut.



Fan(Defrost)

At this function, the fan only works. You can cool the dish or the oven chamber or defrost food.



Half Grill

Use this grill function for grilling a small amount of food.



Baking

This programme uses the bottom heater and the fan function. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.

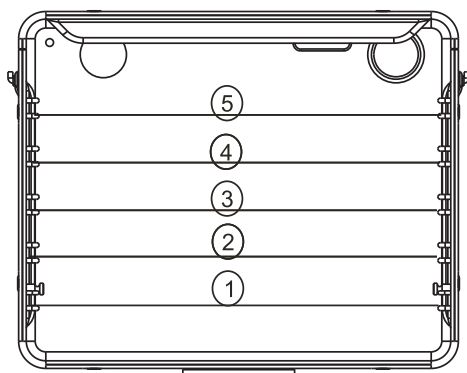


Fan Oven

Using the circular element and the fan, this cooking function blows the air into and around the oven cavity. Temperatures are achieved quicker, reducing or even removing the need for preheating. Both cooking temperatures and cooking times can be reduced for a more energy efficient cooking programme.

Please note: When this function is selected and the temperature is set to 0, it will act as a cooling programme, allowing you to cool the dish and/or the oven cavity.

Oven guide levels



By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance. Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Steam cleaning

- Pour 250 ml of water (1 cup) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.
- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 100 °C, and the function knob to the bottom heater position.
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Attention: Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

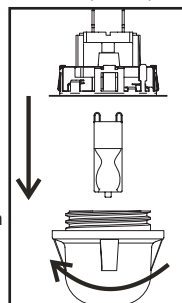
Before any maintenance is started involving electrical parts, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Unscrew the protective cover. We recommend that you wash and dry the glass cover at this point.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.

IMPORTANT

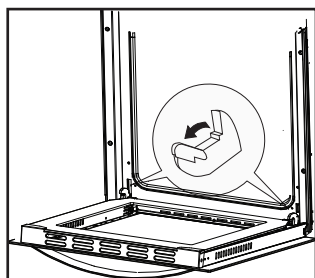
- Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lampholder. Remove only by hand.
- Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure.
- Always use a clean cloth or gloves.
- The bulb replacement is not covered by your guarantee.



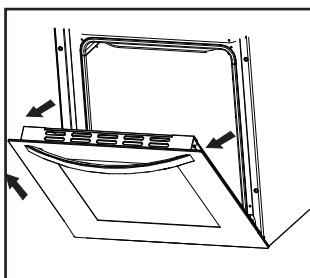
Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door.

To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the reverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



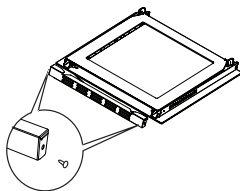
Tilting the hinge safety catches.



Door removal.

Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel.

TROUBLESHOOTING

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service centre
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

Problem	Reason	Action
The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if work. there is a blown fuse replace it with a new one.
	Choose wrong function.	Check if the function or the temperature knob is set to the correct position.
The programmer display is flashing "0.00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see Use of the programmer).
The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see "Cleaning and Maintenance")

APPENDIX: BAKING TABLES

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note: The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences. If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grillshelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Please note: The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

APPENDIX: BAKING TABLES

Pastry baking table

Oven mode	Convection		Top/bottom heat		
Type of pastry	Guide level	Temp (°C)	Guide level	Temp (°C)	Baking time (in minutes)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160-170	2	150-160	55-70
Ring cake	2	160-170	2	150-160	60-70
Tree cake (tart form)	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (tart form)	2	180-190	3	160-170	60-80
Fruit cake	2	190-200	3	170-180	50-70
Fruit cake with icing	2	180-190	3	160-170	60-70
Sponge cake	2	180-190	2	160-170	30-40
Flake cake	3	190-200	3	170-180	25-35
Fruit cake mix dough	3	180-190	3	160-170	50-70
Cherry cake	3	190-210	3	170-200	30-50
Jelly roll	3	190-200	3	170-180	15-25
Fruit fan	3	160-170	3	150-160	25-35
Plait bun	2	190-210	3	180-210	35-50
Christmas cake	2	180-190	3	170-200	45-70
Apple pie	2	190-210	3	170-200	40-60
Puff pastry	2	180-190	3	160-170	40-60
Savoury pastry					
Bacon	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Bread	2	200-220	3	180-210	50-60
Rolls	2	210-230	3	200-220	30-40

Oven mode	Convection 		Top/bottom heat 		
Type of pastry	Guide level	Temp (°C)	Guide level	Temp (°C)	Baking time (in minutes)
Cookies					
Carawaty roll	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Danish pastry	3	190-210	3	170-200	20-35
Flaky pastry	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Frozen pastry					
Apple pie	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Oven chips	2	210-230	3	200-220	20-35
Oven fries	2	210-230	3	200-220	20-35

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

- For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware. Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.
- Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note: The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
- Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Oven mode		Convection 		Top/bottom heat 		
Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp (°C)	Guide level	Temp (°C)	Roasting time (in minutes)
Beef						
Beef loin	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Beef loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roast beef, rare	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Roast beef, well done	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flank	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flank	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Pork loin	1500	2	210-230	2	200-220	120-140

Oven mode		Convection 		Top/bottom heat 		
Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp (°C)	Guide level	Temp (°C)	Roasting time (in minutes)
Meat roll	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Pork cutlet	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Minced meat roast	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Veal						
Veal roll	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Veal knuckle	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Lamb						
Lamb ribs	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Mutton blade bone	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venison						
Hare ribs	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hare blade bone	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Boar ham	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Poultry						
Whole chicken	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Whole chicken	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Duck	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Goose	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turkey	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Fish						
Whole fish	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Fish soufflé	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grilling

- Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot. Use oven gloves and appropriate grilling utensils.
- To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling the grilled foods.
- The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.
- Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.
- Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

- The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.
- Grilling must be carried out with the oven door closed.
- Grill element should be preheated for 3 minutes. Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.
- Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more.
- Always use appropriate tongs for handling the meat. Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

Oven mode	▼▼▼▼ Grill			
Type of meat	Weight (grams)	Guide level	Temp (°C)	Roasting time (in minutes)
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	5	240	14-16
beefsteaks, medium	400	5	240	16-20
beefsteaks, well	400	5	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal steaks	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
1 chicken, halved	1400	3	240-250	28-33 (one side) 23-28 (other side)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of wholemeal bread	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork scrag	1500	3	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef	1500	3	190-200	40-80

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	unit
Model identification	10046696, 10046697		
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M		kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V		L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity		kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity		
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity		

(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Datos técnicos	55
Instrucciones de seguridad	56
Instalación	59
Panel de control	62
Puesta en funcionamiento	63
Horno	66
Limpieza y cuidado	68
Detección y resolución de anomalías	70
Apéndice: Tablas de cocción	71
Apéndice: tablas de cocción	72
Ficha técnica del producto	78
Indicaciones sobre la retirada del aparato	79
Fabricante	79

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046696, 10046697
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	2000 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Este aparato y las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Extreme las precauciones y no toque nunca los elementos calefactores.

- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la campana.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, ni rascadores metálicos para limpiar la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie de cristal y romper la puerta del horno o dañar el aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa, ya que se crearía un riesgo de sobrecalentamiento.
- Utilice únicamente accesorios adecuados para hornos.
- No permita nunca que se calienten líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que podría producirse un riesgo de explosión.
- Asegúrese de que el papel de cocina y los paños no entren en contacto con los elementos calefactores de los fogones: riesgo de incendio.
- Asegúrese de que no haya productos químicos agresivos, vapores inflamables o cuerpos extraños cerca del horno o en su interior. Este aparato sólo sirve para calentar y preparar alimentos.
- Si se incendia algún alimento dentro del horno, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. Apague el horno y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Colóquese de lado junto al horno y ábralo lentamente para que salga el aire caliente/vapor. Mantenga la cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno antes de abrir la puerta. Una vez que haya salido el aire caliente, puede continuar con la preparación. Mantenga la puerta del horno cerrada en todo momento, excepto para las tareas de cocción y limpieza necesarias.
- Mantenga los accesorios y cables eléctricos alejados de las partes calientes del equipo.

- No mueva nunca las bandejas ni las rejillas de horno mientras estén calientes, sino deje que se enfríen primero.
- Antes de proceder a la limpieza y el mantenimiento, apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede instalarse en cocinas estándar o unidades residenciales.
- Todas las superficies o muebles que rodean el horno y todos los materiales utilizados para la instalación deben soportar al menos 85 ° C mientras el aparato está en uso.
- Algunos tipos de vinilo y laminado son especialmente propensos a sufrir daños por el calor y a decolorarse a altas temperaturas. Antes de instalar el dispositivo, compruebe qué superficies están presentes.
- El usuario es responsable de cualquier daño causado por la instalación del aparato cerca de materiales no resistentes al calor o debido a una distancia insuficiente con respecto a los muebles.
- Instale y siga el aparato únicamente de acuerdo con los requisitos indicados en este manual.
- La instalación debe ser realizada por un electricista o una persona cualificada.
- Elimine el material de embalaje en el momento oportuno y asegúrese de que no llegue a manos de los niños, ya que podría causar asfixia.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni se apoye en ellos mientras la puerta esté abierta, ya que podría dañar las bisagras.
- No coloque recipientes que contengan aceite o grasa caliente en zonas desatendidas, ya que pueden dar lugar a un riesgo de incendio.
- No coloque sartenes, bandejas de horno o papel de aluminio directamente en el fondo del horno, ya que podría producirse una acumulación de calor y dañar el esmalte.
- Asegúrese de seleccionar la temperatura y la función adecuadas para todos los alimentos, de modo que los alimentos y los líquidos no rebosen ni se quemen.
- Asegúrate de que los alimentos se preparan en recipientes suficientemente grandes y de que utilizas una bandeja recogegotas cuando sea necesario.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles.
- No intente nunca levantar el aparato por la puerta o las asas del horno, ya que podría dañarlo o causar lesiones personales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio post venta o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Instale el aparato de modo que la toma de corriente utilizada para el enchufe sea fácilmente accesible en todo momento.
- Antes de conectar el enchufe del aparato a la toma de corriente, compruebe que el voltaje de la toma corresponde al indicado en la placa de características del aparato.



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de descarga eléctrica! No intente reparar usted mismo un aparato dañado y deje de utilizarlo. Apague el aparato, desenchúfelo y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Para evitar daños, no deje que el cable de alimentación pase por bordes afilados ni lo doble. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no suponga un tropiezo.
- No abra en ningún caso el armario del horno. No introduzca objetos extraños en el interior del armario.
- Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante, ya que los accesorios no recomendados suponen un riesgo para la seguridad del usuario y podrían dañar el aparato.
- Utilice el aparato únicamente en superficies niveladas, estables, limpias y secas.
- Proteja el aparato del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, las gotas y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llama abierta, como velas, encima o al lado del aparato.
- El cableado fijo del aparato debe estar equipado con un dispositivo de desconexión omnipolar.
- Utilice siempre manoplas para manipularlo.
- Para su seguridad, la puerta del horno es de cristal de seguridad. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero tiene la propiedad de almacenar las vibraciones. Por lo tanto, tenga mucho cuidado con la unidad para evitar golpes, especialmente durante la instalación, e instale la unidad sólo en zonas de baja vibración.
- No coloque láminas sobre la superficie de cristal, ya que podrían romperse en trozos grandes que podrían ser peligrosos.
- Todas las instalaciones eléctricas deben ser realizadas por personal cualificado.
- ¡El aparato debe estar conectado a tierra! Póngase en contacto con un electricista si no dispone de línea de toma de tierra.
- La toma de corriente utilizada debe ser accesible aunque su horno esté en su alojamiento, para poder desconectar el aparato de la red eléctrica en cualquier momento.

INSTALACIÓN



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Encargue siempre la instalación a personal especializado para evitar descargas eléctricas, lesiones personales y daños en el aparato.

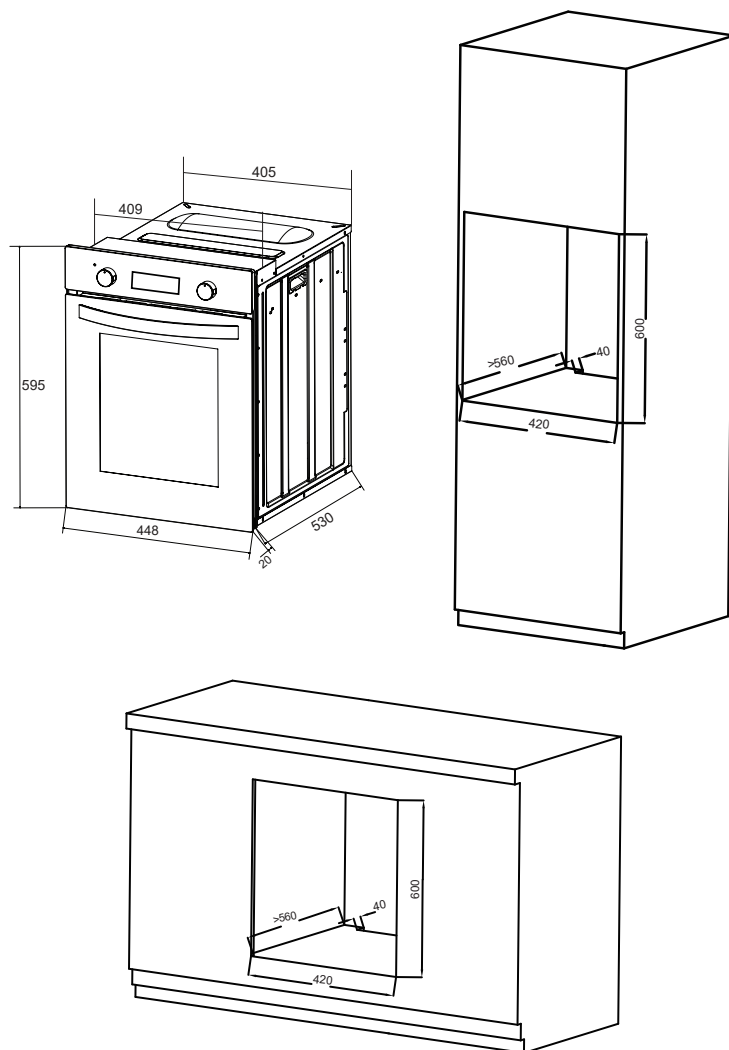
Nota sobre el montaje del horno en el mueble de cocina

Coloque el horno en el espacio previsto en el mueble de cocina; puede instalarse debajo de una encimera o en un armario vertical. Fije el horno en su posición atornillándolo en su sitio, utilizando los dos orificios de fijación del marco. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del horno y mire en el interior. Para permitir una ventilación adecuada, hay que respetar las medidas y distancias al fijar el horno.

- Para que el horno funcione correctamente, el alojamiento de la cocina debe ser adecuado.
- Los paneles del mueble de cocina que están junto al horno deben ser de un material resistente al calor.
- Asegúrese de que las colas de los muebles de madera chapada puedan soportar temperaturas de al menos 120 °C.
- Los plásticos o pegamentos que no resistan tales temperaturas se fundirán y deformarán la unidad, una vez que el horno se haya alojado en el interior de las unidades, las partes eléctricas deben estar completamente aisladas. Se trata de un requisito legal de seguridad.
- Todos los resguardos deben estar firmemente fijados en su sitio, de modo que sea imposible retirarlos sin utilizar herramientas especiales.
- Retire la parte posterior del mueble de cocina para que circule una corriente de aire adecuada alrededor del horno. La placa de coacción debe tener un hueco trasero de al menos 45 mm.
- La cocina debe estar seca y disponer de una ventilación eficaz de acuerdo con las disposiciones técnicas vigentes.
- El cable principal detrás del horno debe colocarse de tal manera que no toque el panel trasero del horno debido al calor que desarrolla durante su funcionamiento.
- Se trata de un horno empotrable lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o la chapa de madera utilizados en muebles empotrados deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100°C). De este modo se evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento. Si no está seguro de la resistencia al calor de sus muebles, debe dejar aproximadamente 2 cm de espacio libre alrededor del horno. La pared de detrás del horno debe ser resistente a las altas temperaturas. Durante el funcionamiento, su parte trasera puede calentarse hasta unos 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Instalación de hornos empotrables

- Haga una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para el horno que se va a instalar.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Introduzca el horno completamente en la abertura sin dejar que se salgan los cuatro tornillos situados en los lugares indicados en el diagrama.



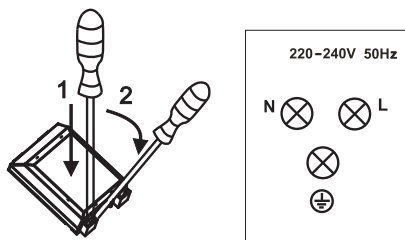
Conexión eléctrica

Solamente un electricista debidamente cualificado y autorizado debe realizar todos los trabajos eléctricos. No altere ni cambie de forma intencionada el suministro eléctrico.

- Antes de intentar la conexión, compruebe si la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la tensión de red real.
- El cable de alimentación debe tener una longitud mínima de 1,5 m.
- El cable de toma de tierra debe instalarse de tal manera que sea el último en tirarse
- en caso de que falle el dispositivo de seguridad del cable de alimentación.
- El cable principal detrás del horno debe colocarse de tal manera que no toque el panel trasero del horno debido al calor que desarrolla durante su funcionamiento.
- Se debe utilizar un cable del tamaño correcto, tipo H05VV-F 3× 1,5.m². El cable de tierra debe ser más largo que los demás cables.
- Los medios de desconexión de la red de suministro que tienen una separación de contactos en todos los polos que proporcionan una desconexión completa bajo sobretensión cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Conexión (por electricista autorizado)

- Con el destornillador, abra la tapa del conector situada en la parte trasera del aparato. Suelte los dos cierres situados a ambos lados de la parte inferior del conector.
- El cable de alimentación debe conducirse a través del dispositivo de seguridad de alivio, protegiendo el cable de alimentación de desconexión.
- Apriete bien el dispositivo de descarga y cierre la tapa del conector.



Códigos de colores

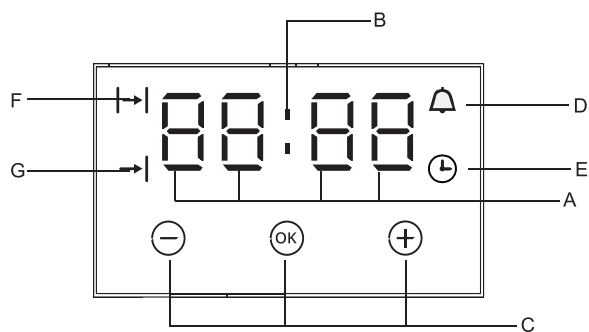
L = VIVO, de color marrón o negro.

N = NEUTRO, de color azul o blanco.

¡Cuidado con la conexión N correcta!

⊕ TIERRA = de color verde o verde amarillo.

PANEL DE CONTROL



- A Campo de visualización
- B Icono de segundos
- C Botones
- D Alarma
- E Configuración del temporizador
- F Tiempo de cocción ajustado
- G Fin de la cocción
- OK Función enter
- Para disminuir los números de la pantalla digital
- + Para incrementar los números de la pantalla digital

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Al encenderse, la pantalla muestra "12.00", y  parpadea.
2. La hora actual se puede ajustar con los botones 1 y 3. 5 segundos después de ajustar la hora, se guardarán los nuevos datos.

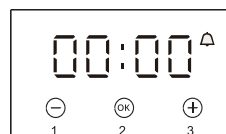


Temporizador

El temporizador puede activarse en cualquier momento y función. El temporizador puede ajustarse desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos

Cómo programar el temporizador

1. Pulse el botón 2.  parpadeará y entrará en el ajuste del temporizador.
2. Ajuste el temporizador con los botones 1 y 3.
3. El ajuste se guarda 5 segundos después de ajustar la hora, o inmediatamente si pulsa el botón 2, y la señal de función  está encendida.
4. Una vez transcurrido el tiempo programado, la señal de alarma se activará y la función de señalización  comenzará a parpadear de nuevo.
5. Pulse cualquier botón, la función de señal  y la señal de alarma se apagará. O la señal se apagará automáticamente después de 2 minutos. la alarma.



Nota: además de la alarma del temporizador, cualquier otra alarma se puede desactivar pulsando cualquier botón. Si la señal de alarma no se apaga manualmente, se apagará automáticamente pasados unos minutos.

Funcionamiento semiautomático

1. Coloque el mando de las funciones del horno y el mando regulador de la temperatura en el ajuste en el que desea que funcione el horno.
2. Pulse el botón de función, el horno comenzará a funcionar y la señal de función  parpadeará.
3. Pulse el botón 1 o 3 para ajustar el tiempo de cocción, dentro de una gama de 1 minuto a 10 horas.
4. O pulse dos veces el botón MODE. A continuación, la pantalla mostrará parpadeando . Ajuste el temporizador con los botones 1 y 3.
5. La hora ajustada se introduce en la memoria transcurridos 5 segundos.
6. Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apaga automáticamente y se activa la alarma.
7. Pulse cualquier botón, la señal de alarma y el icono  se apagará, O la señal de alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Intervalo de tiempo de cocción y fin de cocción

- Rango de tiempo de cocción $0 < t \leq 10$ horas
Fin del rango de tiempo de cocción: hora actual < fin del tiempo de cocción $\leq$ hora actual + 10 horas
- Cuando utilice el funcionamiento semiautomático, ajuste el tiempo de cocción o el tiempo de cocción.
- Si ajusta el tiempo de cocción a 0 o ajusta el final del tiempo de cocción a la hora actual, la función automática estará desactivada.
- Después de que la función automática se apague, el tiempo de cocción a 0, el final del tiempo de cocción y el tiempo actual sigue siendo el mismo.

Por ejemplo

La hora actual es las 2:00, usted quiere que el horno trabaje 3 horas, el tiempo de finalización de la cocción está ajustado a las 5:00 (2:00+3:00 = 5:00).

Hay dos métodos para conseguir este ajuste:

Primer método:

1. Ajuste el temporizador de cocción con los botones 1 y 3.
2. El tiempo de cocción cambia automáticamente a las 3:00. 5 segundos después del ajuste, la función automática está activada.
3 horas después, la hora actual muestra "5 .00" La señal de alarma está activada.



Funcionamiento automático

Si el horno debe encenderse durante un periodo de tiempo determinado y apagarse a las una hora fija, entonces deberá ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de fin de cocción:

1. Coloque el mando de las funciones del horno y el mando regulador de la temperatura en el ajuste en el que desea que funcione el horno.
2. Pulse el botón de función, el horno comenzará a funcionar y la señal de función $\rightarrow I$ parpadeará.
3. Pulse el botón 1 o 3 para ajustar el tiempo de cocción, dentro de una gama de 1 minuto a 10 horas.
4. Y pulse el botón 2, la pantalla mostrará parpadeando $\rightarrow I$. Ajuste el temporizador de cocción con los botones 1 y 3.
5. La hora ajustada se introduce en la memoria transcurridos 5 segundos, $\rightarrow I \rightarrow I$ siempre encendidos.
6. Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apaga automáticamente y se activa la alarma. Y $\rightarrow I$ se apagará.
7. Pulse cualquier botón, la señal de alarma y el icono $\rightarrow I$ se apagará, O la señal de alarma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Tiempo de trabajo = final del tiempo de cocción tiempo de cocción

Por ejemplo

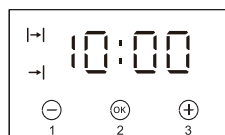
Si la hora actual es 2:00; el tiempo de cocción ajustado es 3 horas; el tiempo de fin de cocción ajustado es 10:00, el tiempo de trabajo será 7:00 (7:00=10:00-3:00).



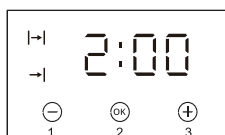
1. Ajuste el tiempo de cocción a «3.00» con los botones 1 y 3.



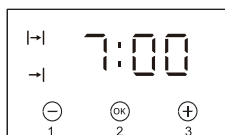
2. Ajuste el final del tiempo de cocción a «10.00» con los botones 1 y 3.



3. Cinco segundos después del ajuste, la función automática está activada.



4. Cuando lleguen las 7:00, el horno empezará a funcionar.



5. Cuando llega a las 10:00, se activa la señal de alarma. El horno se apaga automáticamente.

**Atención**

- Fin del tiempo de cocción > tiempo actual + tiempo de cocción <= 1 0horas • Debe ajustarse al menos un minuto de tiempo de cocción, tiempo de cocción y tiempo de fin de cocción.
- Si ajusta el tiempo de cocción a 0 o ajusta el final del tiempo de cocción a la hora actual, la función automática estará desactivada.
- Después de que la función automática se apague, el tiempo de cocción a 0, el final del tiempo de cocción y el tiempo actual sigue siendo el mismo.

HORNO

El horno se controla mediante el mando de función y el mando de control de temperatura.

Atención

Al seleccionar cualquier función de calentamiento, el horno se encenderá sólo después de haber ajustado la temperatura con el mando de control de temperatura.

Ajustes del mando de función del horno



Parrilla completa

Esta función irradia el calor del elemento del grill y del elemento superior. Este permite una temperatura más alta en la parte superior de la zona de cocción, lo que resulta ideal para asar grandes porciones.



Iluminación independiente del horno

Al colocar el mando en esta posición, se enciende la iluminación interior del horno.



Elemento inferior y superior en



Esta función utiliza las resistencias superior e inferior, creando un horno de convección natural.



Rejilla del ventilador

El horno activa la función de calefacción y ventilador de la parte superior del grill. En la práctica, esta función permite acelerar el proceso de asado. Sólo debe utilizar el grill con la puerta del horno cerrada.



Ventilador(Desescarche)

En esta función, el ventilador sólo funciona. Puedes enfriar el plato o la cámara del horno o descongelar alimentos.



Medio parrilla

Utilice esta función del grill para asar una pequeña cantidad de alimentos.



Horneado

Este programa utiliza el calefactor inferior y la función de ventilador. Resulta ideal para determinados pasteles y platos de una sola olla.

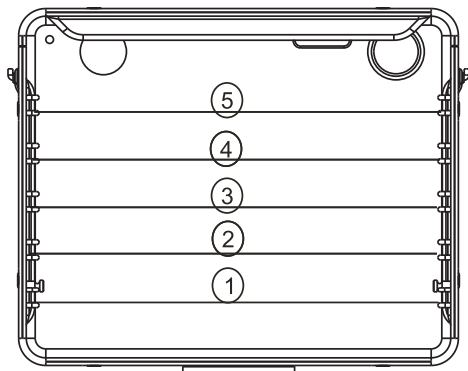


Horno de aire

Utilizando el elemento circular y el ventilador, esta función de cocción sopla el aire dentro y alrededor de la cavidad del horno. Las temperaturas se alcanzan más rápidamente, reduciendo o incluso eliminando la necesidad de precalentamiento. Tanto las temperaturas como los tiempos de cocción pueden reducirse para conseguir un programa de cocción más eficiente desde el punto de vista energético.

Nota: Cuando se selecciona esta función y la temperatura se ajusta a 0, actuará como un programa de enfriamiento, permitiéndole enfriar el plato y/o la cavidad del horno.

Niveles guía del horno



Si realiza una limpieza y un mantenimiento adecuados de su horno, puede influir significativamente en el funcionamiento sin averías de su aparato.

Antes de iniciar la limpieza, el horno debe estar apagado y todos los mandos deben estar en la posición "0". No empiece la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el horno después de cada uso.
- Enfríe el horno completamente antes de limpiarlo.
- No limpie nunca el aparato con limpiadores a presión o de vapor.
- Lave el interior del horno únicamente con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Limpeza a vapor

- Vierta 250 ml de agua (1 taza) en un recipiente colocado en el horno en el primer nivel desde el fondo.
- Cierra la puerta del horno.
- Ajuste el mando de temperatura a 100 °C y el mando de función a la posición de calentador inferior.
- Calentar la cámara del horno durante unos 30 minutos.
- Abra la puerta del horno, limpie el interior de la cámara con un paño o una esponja y lávela con agua tibia y detergente líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.

Atención: no utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Sustitución de la bombilla del horno

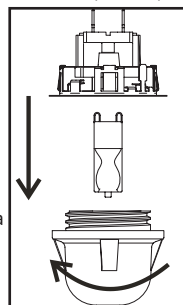
Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento que afecte a piezas eléctricas, desconecte el aparato de la red eléctrica. Si el horno ha estado en uso, deje que la cavidad del horno y los elementos calefactores se enfríen antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

Cambiar la bombilla

- Desenrosque la cubierta protectora. Le recomendamos que lave y seque la cubierta de cristal en este punto.
- Retire con cuidado la bombilla vieja e inserte la bombilla nueva apta para altas temperaturas (300°C) con las siguientes especificaciones: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, casquillo G9.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora.

IMPORTANTE

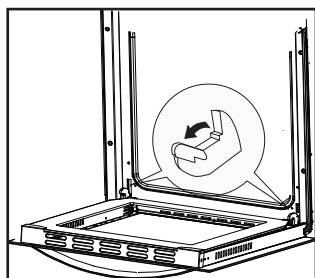
- No utilice nunca destornilladores u otros utensilios para retirar la cubierta de la luz. Esto podría dañar el esmalte del horno o el portalámparas. Retirar sólo con la mano.
- No cambie nunca la bombilla con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede provocar un fallo prematuro.
- Utilice siempre un paño limpio o guantes.
- La sustitución de la bombilla no está cubierta por la garantía.



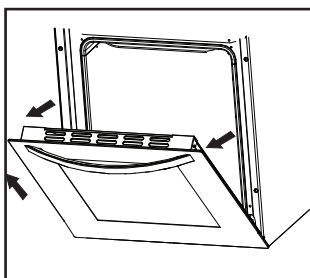
Desmontaje de la puerta

Para facilitar el acceso a la cámara del horno para su limpieza, es posible desmontar la puerta.

Para ello, incline hacia arriba la parte de seguridad de la bisagra. Cierra ligeramente la puerta, levanta y tire de ella hacia usted. Para volver a montar la puerta en la cocina, haga el proceso inverso. Al montarla, asegúrese de que la muesca de la bisagra está correctamente colocada en el saliente del soporte de la bisagra. Una vez colocada la puerta en el horno, vuelva a bajar con cuidado el cierre de seguridad. Si el seguro no está colocado puede provocar daños en la bisagra al cerrar la puerta.



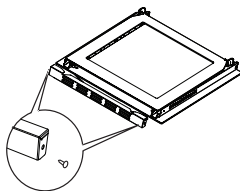
Inclinación de los cierres de seguridad de las bisagras.



Desmontar de la puerta.

Retirada del cristal interior.

Desenrosque y suelte el pestillo de plástico que se encuentra en la esquina de la parte superior de la puerta. A continuación, saque el cristal del segundo mecanismo de bloqueo y retírelo. Después de la limpieza, inserte y bloquee el panel de cristal, y atornille el mecanismo de bloqueo.



Retirada del panel de cristal interior.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

En caso de emergencia, debe:

- Apague todas las unidades de trabajo del horno
- Llame al centro de servicio
- Algunas averías menores pueden repararse siguiendo las instrucciones que figuran en la tabla siguiente. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al centro de servicio, compruebe los siguientes puntos que se presentan en la tabla.

Problema	Causa	Acción
El aparato no funciona.	Interrupción del suministro eléctrico.	Compruebe la caja de fusibles doméstica; si funciona, hay un fusible fundido sustitúyalo por uno nuevo.
	Elige una función incorrecta.	Compruebe si el mando de función o de temperatura está en la posición correcta.
En la pantalla del programador parpadea "0.00".	El aparato se ha desconectado de la red eléctrica o se ha producido un corte de corriente temporal.	Ajuste la hora actual (véase Utilización del programador).
La iluminación del horno no funciona.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o sustituya la bombilla fundida (véase "Limpieza y mantenimiento")

APÉNDICE: TABLAS DE COCCIÓN

Pastelería

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Nota: los consejos de cocción que figuran en las tablas siguientes son orientativos y pueden ajustarse en función de su experiencia previa y de sus preferencias culinarias. Si el tipo de tarta requerido no figura en la lista, consulte el más parecido.

Horno convencional

- La convección natural crea una zona de cocción perfecta en el centro del horno, ideal para pastelería seca, pan y tartas.
- Recomendamos el uso de fuentes oscuras, ya que las claras reflejan el calor y es posible que la masa no se dore lo suficiente.
- Coloque siempre las bandejas de horno sobre las rejillas de la parrilla. Retire la bandeja sólo si hornea en la bandeja plana para galletas suministrada con el horno.
- No introduzca el pastel en el horno hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.

Consejos para hornear

¿Está bien cocido el pastel?

Pinchar el bizcocho con una brocheta de madera por la parte más gruesa, si la masa no se pega, el bizcocho está cocido del todo.

La tarta se ha derrumbado

Compruebe la receta. Es posible que la próxima vez tenga que utilizar una cantidad menor de componentes líquidos. Asegúrese de que se respetan los tiempos de mezcla, especialmente si se utilizan batidoras eléctricas, para conseguir la consistencia adecuada.

El pastel es demasiado ligero en la parte inferior

Recomendamos utilizar fuentes de horno más oscuras para obtener mejores resultados. También puede intentar hornear un nivel más bajo la próxima vez o utilizar la función de calentamiento inferior para terminar el proceso de cocción.

La tarta de queso está poco hecha

La próxima vez reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de horneado.

Nota: los intervalos de temperatura y los tiempos de horneado que figuran en las tablas son indicativos. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja al principio y aumentarla en las fases posteriores de la cocción si es necesario.

APÉNDICE: TABLAS DE COCCIÓN

Mesa de repostería

Modo horno	Convección		Calor superior/inferior		
Tipo de pastelería	Nivel de guía	Temp (°C)	Nivel de guía	Temp (°C)	Tiempo de cocción (en minutos)
Pastelería dulce					
Pastel de pasas	2	160-170	2	150-160	55-70
Pastel de anillos	2	160-170	2	150-160	60-70
Tarta de árbol (en forma de tarta)	2	160-170	2	150-160	45-60
Tarta de queso (en forma de tarta)	2	180-190	3	160-170	60-80
Tarta de frutas	2	190-200	3	170-180	50-70
Tarta de frutas con glaseado	2	180-190	3	160-170	60-70
Bizcocho	2	180-190	2	160-170	30-40
Pastel de escamas	3	190-200	3	170-180	25-35
Masa de bizcocho de frutas	3	180-190	3	160-170	50-70
Tarta de cerezas	3	190-210	3	170-200	30-50
Rollo de gelatina	3	190-200	3	170-180	15-25
Abanico de frutas	3	160-170	3	150-160	25-35
Moño de trenza	2	190-210	3	180-210	35-50
Pastel de Navidad	2	180-190	3	170-200	45-70

Modo horno	Convección 		Calor superior/inferior 		
Tipo de pastelería	Nivel de guía	Temp (°C)	Nivel de guía	Temp (°C)	Tiempo de cocción (en minutos)
Tarta de manzana	2	190-210	3	170-200	40-60
Hojaldre	2	180-190	3	160-170	40-60
Empanadas					
Bacon	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Pan	2	200-220	3	180-210	50-60
Rollos	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Rollo de Caraway	3	180-190	3	160-170	15-25
Galletas	3	180-190	3	160-170	20-30
Pastelería danesa	3	190-210	3	170-200	20-35
Hojaldre	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiteroles	3	190-210	3	170-200	25-45
Pastelería congelada					
Tarta de manzana	2	190-210	3	170-200	50-70
Tarta de queso	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Frituras para horno	2	210-230	3	200-220	20-35
Patatas fritas al horno	2	210-230	3	200-220	20-35

Asado

Utilice la función de horno convencional o ventilado para obtener los mejores resultados.

Consejos para asar

- Para obtener los mejores resultados, utilice bandejas de esmalte ligero, cristalería resistente al horno, ollas de barro o de hierro fundido. Cubrir el asado o envolverlo en papel de aluminio conservará los jugos y mantendrá limpio el horno.
- Si deja el asado destapado, el tiempo de cocción será menor. Los asados grandes pueden colocarse directamente sobre la rejilla del grill dentro de la bandeja del horno.

Nota: Los intervalos de temperatura y los tiempos de asado que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.

- Asar grandes trozos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Una vez que haya terminado de cocinar, asegúrese de limpiar bien la puerta y el cristal del horno.
- El asado debe controlarse regularmente y darse la vuelta a mitad de cocción.
- Al asar en la rejilla del grill, asegúrese de que la rejilla se asienta correctamente dentro de la bandeja del horno para recoger los jugos y la grasa que gotean.
- No deje nunca enfriar el asado en el horno, ya que podría producirse condensación que, a su vez, podría provocar la corrosión del horno.

Modo horno		Convección 		Calor superior/inferior 		
Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C)	Nivel de guía	Temp (°C)	Consejos para asar (en minutos)
Carne de vacuno						
Lomo de buey	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Lomo de buey	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Roast beef, poco hecho	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Carne asada, bien hecho	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Carne de cerdo						
Asado de cerdo con piel	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flanco	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flanco	2000	2	190-210	2	170-200	150-180

Modo horno		Convección 		Calor superior/ inferior 		
Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C)	Nivel de guía	Temp (°C)	Consejos para asar (en minutos)
Lomo de cerdo	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Rollitos de carne	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Chuleta de cerdo	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Carne picada asada	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Ternera						
Rollo de ternera	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Codillo de ternera	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Cordero						
Costillas de cordero	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Hueso de cuchilla de cordero	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Venado						
Costillas de liebre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Hoja de liebre hueso	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Jamón de jabalí	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Aves de corral						
Pollo entero	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Pollo entero	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Pato	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Ganso	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Turquía	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Pescado						
Pescado entero	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Soufflé de pescado	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Parrilla

- El calor intenso del elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios estén extremadamente calientes. Utilice guantes de cocina y utensilios adecuados para asar.
- Para evitar entrar en contacto con la grasa caliente que podría causar lesiones, utilice pinzas largas para asar a la parrilla cuando manipule los alimentos asados.
- La parrilla debe estar supervisada en todo momento. Un calor excesivo puede quemar rápidamente los alimentos, lo que supone un riesgo de incendio.
- No permita que haya niños cerca del grill cuando esté en funcionamiento.
- El grill es ideal para embutidos bajos en grasa, carne, filetes de pescado y bistecs, así como para dorar o hacer crujientes los platos.

Consejos para asar

- Los intervalos de temperatura y los tiempos de grill que figuran en las tablas son indicativos y variarán en función del tipo, el tamaño y la calidad de la carne.
- El asado debe realizarse con la puerta del horno cerrada.
- La parrilla debe precalentarse durante 3 minutos. Engrase la rejilla del grill antes de colocar los alimentos para evitar que se peguen a la rejilla. Coloque la rejilla en la bandeja del horno, que recogerá la grasa y los jugos que goteen.
- Dar la vuelta a la carne a mitad de cocción. Los trozos de carne más pequeños necesitarán una sola vuelta, mientras que los trozos de carne más grandes pueden necesitar más vueltas.
- Utilice siempre pinzas adecuadas para manipular la carne. Limpie a fondo el horno y sus accesorios después de cada uso para garantizar la longevidad de su aparato.

Modo horno		Grill		
Tipo de carne	Peso (gramos)	Nivel de guía	Temp (°C)	Consejos para asar (en minutos)
Carne y embutidos				
2 filetes de ternera, poco hecho	400	5	240	14-16
filetes de ternera, medio	400	5	240	16-20
beefsteaks, bien	400	5	240	20-23
2 filetes de escalope de cerdo	350	5	240	19-23
2 chuletas de cerdo	400	5	240	20-23
2 filetes de ternera	700	5	240	19-22
4 chuletas de cordero	700	5	240	15-18
4 salchichas a la parrilla	400	5	240	9-14
1 pollo partido por la mitad	1400	3	240-250	28-33 (una cara) 23-28 (otro lado)
Pescado				
Filetes de salmón	400	4	240	19-22
Pescado en papel de aluminio	500	4	230	10-13
Tostar				
4 rebanadas de pan blanco	200	5	240	1,5-3
2 rebanadas de pan integral	200	5	240	2-3
Bocadillo tostado	600	5	240	4-7
Carne/aves de corral				
Pollo	1000	3	180-200	60-70
Asado de cerdo	1500	3	160-180	90-120
Cerdo	1500	3	160-180	100-180
Codillo de cerdo	1000	3	160-180	120-160
Carne asada	1500	3	190-200	40-80

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información de conformidad con el Reglamento n° 66/2014

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	10046696, 10046697		
Tipo de horno	Horno eléctrico doméstico		
Masa del aparato	M		kg
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad		
Volumen por cavidad	V		L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad		kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE Electricidad		
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo aire por cavidad (energía eléctrica final)	CE gas cavidad	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cavidad	Cavidad EEI		

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique 81
Consignes de sécurité 82
Installation 85
Panneau de contrôle 88
Fonctionnement 89
Four 92
Nettoyage et entretien 94
Dépannage 96
Annexe : Tables de cuisson 97
Annexe : Tables de cuisson 98
Fiche technique du produit 104
Informations sur le recyclage 105
Fabricant 105

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046696, 10046697
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance	2000 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlures L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent et ne touchez jamais les éléments chauffants.

- Tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil.
- Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont limitées et/ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été initiées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable qui comprend les risques associés.
- L'appareil n'est pas un jouet.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil en fonctionnement.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car vous risqueriez de rayer la surface en verre et de briser la porte du four ou d'endommager l'appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - cela créerait un risque de surchauffe.
- Utilisez uniquement des accessoires adaptés à une utilisation dans un four.
- Ne jamais faire chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiques, car cela peut entraîner un risque d'explosion.
- Veillez à ce que les essuie-tout et les torchons n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants de la cuisinière - risque d'incendie.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits chimiques agressifs, de vapeurs inflammables ou de corps étrangers à proximité du four ou dans le four. Cet appareil ne convient que pour le chauffage et la préparation des aliments.
- Si des aliments à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four. Placez-vous de côté à côté du four et ouvrez-le lentement pour permettre à l'air chaud / à la vapeur de s'échapper. Gardez votre visage éloigné du four et assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques à proximité avant d'ouvrir le four. Une fois que l'air chaud s'est échappé, vous pouvez poursuivre la préparation. Gardez la porte du four fermée en permanence, sauf pour les opérations de cuisson et de nettoyage nécessaires.
- Tenez les accessoires et les câbles électriques éloignés des parties chaudes de l'appareil.

- Ne déplacez jamais les plaques ou les grilles de cuisson lorsqu'elles sont chaudes, laissez-les d'abord refroidir.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être installé dans des cuisines standard ou des habitations résidentielles.
- Toutes les surfaces ou meubles entourant le four et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent résister à une température d'au moins 85°C pendant l'utilisation de l'appareil.
- Certains types de vinyles et de stratifiés sont particulièrement sensibles aux dommages causés par la chaleur et à la décoloration à haute température. Avant d'installer l'appareil, vérifiez quelles sont les surfaces présentes.
- L'utilisateur est responsable de tout dommage causé par l'installation de l'appareil à proximité de matériaux non résistants à la chaleur ou en raison d'une distance insuffisante par rapport aux meubles.
- L'installation et le suivi de l'appareil ne doivent se faire qu'en conformité avec les exigences énumérées dans le présent manuel.
- Les travaux d'installation ne peuvent être effectués que par un électricien ou une personne qualifiée.
- Éliminez le matériel d'emballage en temps utile et veillez à ce qu'il ne tombe pas entre les mains d'enfants, car cela pourrait provoquer une asphyxie.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas dessus lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières.
- Ne placez pas de récipients contenant de l'huile ou de la graisse chaude dans des endroits non surveillés, car ils peuvent présenter un risque d'incendie.
- Ne placez pas de casseroles, de plaques de cuisson ou de feuilles d'aluminium directement sur la sole du four, car cela pourrait entraîner une accumulation de chaleur et endommager l'émail.
- Veillez à sélectionner la température et la fonction appropriées pour tous les aliments afin que les aliments et les liquides ne débordent pas et ne brûlent pas.
- Veillez à ce que les aliments soient préparés dans des récipients suffisamment grands et à utiliser un égouttoir si nécessaire.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de meubles rembourrés.
- N'essayez jamais de soulever l'appareil par la porte ou les poignées du four, car vous risqueriez de l'endommager ou de vous blesser.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Installer l'appareil de manière à ce que la prise utilisée pour la fiche soit facilement accessible à tout moment.
- Avant de brancher la fiche de l'appareil à la prise, vérifiez que la tension de la prise correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

**ATTENTION**

Risque de choc électrique ! N'essayiez pas de réparer vous-même un appareil endommagé et cessez de l'utiliser. Coupez le courant, débranchez l'appareil et contactez votre service après-vente.

- Pour éviter tout dommage, ne laissez pas le cordon d'alimentation passer sur des bords tranchants et ne le pliez pas. Tenez-le également éloigné des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne constitue pas un risque de trébuchement.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier du four. Ne pas introduire d'objets étrangers à l'intérieur du boîtier.
- N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant, car les accessoires non recommandés présentent un risque pour la sécurité de l'utilisateur et peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces planes, stables, propres et sèches.
- Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, de l'eau et des éclaboussures.
- Ne placez aucun objet avec une flamme nue, tels qu'une bougie, au-dessus ou à côté de l'appareil.
- Le câblage fixe de l'appareil doit être équipé d'un dispositif de déconnexion omnipolaire.
- Portez toujours des gants lors de la manipulation.
- Pour votre sécurité, la porte du four est en verre de sécurité. Ce type de verre est très résistant, mais a la propriété d'emmagasinier les vibrations. Il faut donc faire très attention à l'appareil pour éviter les chocs, en particulier lors de l'installation, et ne l'installer que dans des zones à faibles vibrations.
- Ne placez pas de film sur la surface en verre, car il pourrait se briser en gros morceaux, ce qui pourrait être dangereux.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre. Contactez un électricien si aucune ligne de mise à la terre n'est disponible.
- La prise utilisée doit être accessible même si votre four est encastré, afin que l'appareil puisse être débranché à tout moment.

INSTALLATION



ATTENTION

Risque de blessure ! L'installation doit toujours être effectuée par du personnel spécialisé et formé afin d'éviter les chocs électriques, les blessures et les dommages à l'appareil.

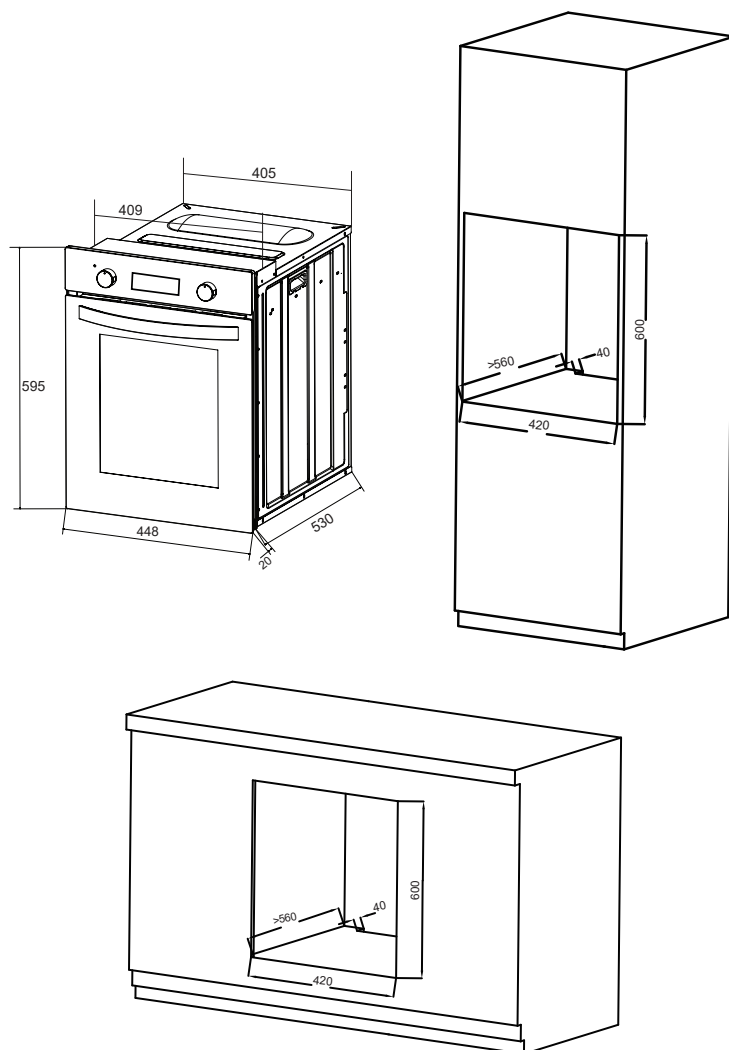
Remarque sur l'installation du four dans le meuble de cuisine

Installez le four dans l'espace prévu dans l'unité de cuisine ; il peut être installé sous un plan de travail ou dans un placard vertical. Fixez le four en place en le vissant à l'aide des deux trous de fixation du cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, les mesures et les distances doivent être respectées lors de la fixation du four.

- Pour que le four fonctionne correctement, la niche d'encastrement de la cuisine doit être adaptée.
- Les panneaux de l'élément de cuisine situés à proximité du four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.
- Veillez à ce que les colles des éléments en bois plaqué résistent à des températures d'au moins 120 °C.
- Les plastiques ou les colles qui ne supportent pas de telles températures fondent et déforment l'appareil. Une fois le four encastré à l'intérieur des éléments, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale en matière de sécurité.
- Toutes les protections doivent être solidement fixées de manière à ce qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux.
- Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour assurer une circulation d'air suffisante autour du four. La table de cuisson doit avoir un espace arrière d'au moins 45 mm.
- La cuisine doit être sèche et disposer d'une ventilation efficace conformément aux dispositions techniques en vigueur.
- Le câble principal situé derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il dégage pendant son fonctionnement.
- Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles encastrés doit être appliqué avec une colle résistante à la chaleur (100°C), cela évite la déformation de la surface ou le décollement du revêtement. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance à la chaleur de votre meuble, laissez un espace libre d'environ 2 cm autour du four. Le mur derrière le four doit être résistant aux températures élevées. En cours de fonctionnement, sa face arrière peut s'échauffer jusqu'à environ 50 °C au-dessus de la température ambiante.

Installation d'un four encastré

- Réaliser une ouverture aux dimensions indiquées sur le schéma pour le four à encastrer.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués sur le schéma.



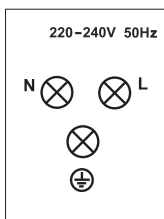
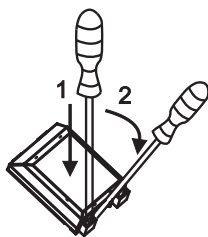
Branchement électrique

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectué.

- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau.
- Le câble d'alimentation doit avoir une longueur minimale de 1,5 m de long.
- Le fil de mise à la terre doit être installé de telle sorte qu'il soit le dernier à être tiré
- en cas de défaillance du dispositif de sécurité du câble d'alimentation.
- Le câble d'alimentation situé derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il dégage pendant son fonctionnement.
- Il convient d'utiliser un câble de taille correcte, de type HO5VV-F 3× 1,5 m². Le fil de mise à la terre doit être plus proche que les autres fils.
- L'appareil de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles assurant une déconnexion totale dans des conditions de surtension doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Raccordement (par un électricien agréé)

- A l'aide du tournevis, ouvrez le couvercle du connecteur à l'arrière de l'appareil. Déverrouiller les deux verrous situés de part et d'autre de la partie inférieure du connecteur.
- Le câble d'alimentation doit passer par le dispositif de sécurité de secours, qui protège le câble d'alimentation contre toute déconnexion.
- Serrez fermement le dispositif de décharge et fermez le couvercle du connecteur.



Codes couleur

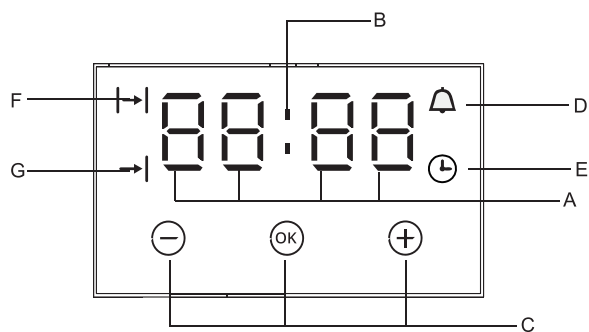
L = LIVE, de couleur brune ou noire.

N = NEUTRE, coloré en bleu ou en blanc.

Attention à la bonne connexion de N !

⊕ TERRE = colorée en vert ou en vert jaune.

PANNEAU DE CONTRÔLE



- A Champ d'affichage
- B Icône des secondes
- C Boutons
- D Alarme
- E Réglage de la durée
- F Réglage du temps de cuisson
- G Fin du temps de cuisson
- OK Fonction enter
- Pour diminuer les chiffres de l'affichage numérique
- + Pour augmenter les chiffres de l'affichage numérique

FONCTIONNEMENT

1. Lors de la mise sous tension, l'écran affiche « 12.00 » et  clignote.
2. L'heure actuelle se règle à l'aide des boutons 1 et 3. 5 secondes après le réglage de l'heure, les nouvelles données sont enregistrées.

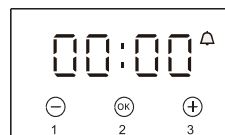


Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment et pour n'importe quelle fonction.
La minuterie est réglable de 1 minute à 23 heures et 59 minutes

Comment régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche 2.  clignote et vous entrez dans le réglage de la minuterie.
2. Réglez la minuterie à l'aide des boutons 1 et 3.
3. Le réglage est sauvegardé 5 secondes après le réglage de la durée, ou immédiatement si vous appuyez sur le bouton 2 et que le signal de fonction  est activé.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, le signal d'alarme est activé et la fonction de signalisation  recommence à clignoter.
5. Appuyez sur n'importe quel bouton, la fonction de signal  et le signal d'alarme s'éteignent. Ou bien le signal s'éteint automatiquement après 2 minutes. l'alarme.



Remarque : Outre l'alarme de la minuterie, toutes les autres alarmes peuvent être désactivées en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le signal d'alarme n'est pas désactivé manuellement, il s'éteint automatiquement au bout de quelques minutes.

Fonctionnement semi-automatique

1. Réglez le bouton de fonction du four et le bouton de réglage de la température sur le réglage auquel vous souhaitez que le four fonctionne.
2. Appuyez sur la touche de fonction, le four commence à fonctionner et le signal de fonction →  clignote.
3. Appuyez sur la touche 1 ou 3 pour régler le temps de cuisson, dans une plage allant de 1 minute à 10 heures.
4. Ou appuyez deux fois sur la touche MODE. L'écran affiche alors →  en clignotant. Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3.
5. L'heure réglée est mémorisée après 5 secondes.
6. Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et l'alarme est activée.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton, le signal d'alarme et l'icône →  s'éteignent, ou le signal d'alarme s'éteint automatiquement après 2 minutes.

Temps de cuisson et fin de la plage de temps de cuisson

- Plage de temps de cuisson $0 < t \leq 10$ heures
Fin de la plage de temps de cuisson : temps actuel < fin du temps de cuisson $\leq$ temps actuel + 10 heures
- En mode semi-automatique, réglez soit le temps de cuisson, soit la durée de cuisson.
- Si vous réglez le temps de cuisson sur 0 ou si vous réglez le temps de fin de cuisson sur l'heure actuelle, la fonction automatique sera désactivée.
- Une fois la fonction automatique désactivée, le temps de cuisson passe à 0, la fin du temps de cuisson et l'heure actuelle restent inchangées.

Par exemple

L'heure actuelle est 2:00, vous voulez enfourner pendant 3 heures, l'heure de fin de cuisson est réglée sur 5:00 ($2:00 + 3:00 = 5:00$).

Il existe deux méthodes pour effectuer ce réglage :

Première méthode :

1. Réglez la durée de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3.
2. La durée de cuisson passe automatiquement à 3:00.
5 secondes après le réglage, la fonction automatique est activée.
3 heures plus tard, l'heure actuelle indique « 5 .00 » Le signal d'alarme est activé.



Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer pendant une période déterminée et s'éteindre à une heure fixe, vous devez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson :

1. Réglez le bouton de fonction du four et le bouton de la température sur le réglage auquel vous souhaitez que le four fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton 2, le four commence à fonctionner et le signal de fonction $\rightarrow$ I clignote.
3. Appuyez sur les boutons 1 ou 3 pour régler le temps de cuisson, dans une plage allant de 1 minute à 10 heures.
4. Puis appuyez sur le bouton 2. L'écran affiche alors $\rightarrow$ I en clignotant. Réglez la durée de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3.
5. La durée réglée est mémorisée après 5 secondes, $\rightarrow$ I et $\rightarrow$ I restent allumés.
6. Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement, l'alarme est activée et $\rightarrow$ I s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton, le signal d'alarme et l'icône $\rightarrow$ I s'éteignent, ou le signal d'alarme s'éteint automatiquement après 2 minutes.

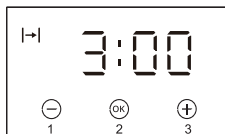
Temps de cuisson = fin du temps de cuisson

Par exemple

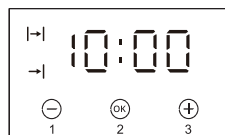
Si l'heure actuelle est 2:00 ; le temps de cuisson réglé sur 3 heures ; le temps de fin de cuisson réglé sur 10:00, le temps de cuisson sera 7:00 ($7:00 = 10:00 - 3:00$).



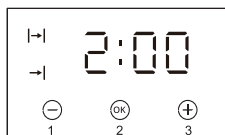
1. Réglez la durée de cuisson sur « 3.00 » à l'aide des boutons 1 et 3.



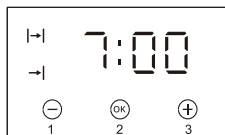
2. Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons 1 et 3. L'heure doit être « 10.00 »



3. Cinq secondes après le réglage, la fonction automatique est activée.



4. Lorsqu'il sera 7 heures, le four se mettra à fonctionner.



5. Lorsqu'il atteint 10:00, le signal d'alarme s'active. Le four s'éteint automatiquement.



Attention !

- Fin du temps de cuisson > heure actuelle + temps de cuisson <= 10 heures •
Le temps de cuisson, l'heure de début et l'heure de fin de cuisson ne peuvent être réglés à moins d'une minute.
- Si vous réglez le temps de cuisson sur 0 ou si vous réglez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle, la fonction automatique sera désactivée.
- Une fois la fonction automatique désactivée, le temps de cuisson passe à 0, l'heure de fin de cuisson et l'heure actuelle restent inchangées.

FOUR

Le four se commande par le bouton de fonction et le bouton de réglage de la température.

Attention

Lorsque vous sélectionnez une fonction de chauffage, le four ne s'allume que si vous avez réglé la température avec son bouton de réglage.

Réglages du bouton de fonction du four



Gril complet

Cette fonction diffuse la chaleur de l'élément du gril et de l'élément supérieur. Cela permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie supérieure de la zone de cuisson, ce qui est idéal pour griller de grandes portions.



Éclairage séparé du four

Placez le bouton sur cette position pour allumer l'éclairage intérieur du four.



Élément inférieur et supérieur allumés

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, créant ainsi un four à convection naturelle.



Élément ventilateur de gril

Le four active la fonction de chauffage et de ventilation du gril. Dans la pratique, cette fonction permet d'accélérer le processus de grillade. Utilisez le grill avec la porte du four fermée uniquement.



Ventilateur (décongélation)

Avec cette fonction, seul le ventilateur fonctionne. Vous pouvez refroidir le plat ou l'enceinte du four ou décongeler des aliments.



Demi gril

Utilisez cette fonction pour griller une petite quantité d'aliments.



Pâtisserie

Ce programme utilise le chaleur de sole et la fonction de ventilation. C'est l'idéal pour certaines pâtisseries et certains plats préparés en une seule fois.

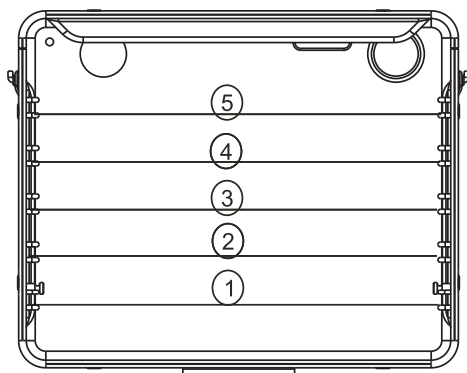


Four à chaleur tournante

Grâce à l'élément circulaire et au ventilateur, cette fonction de cuisson permet de souffler l'air dans et autour de la cavité du four. Les températures sont atteintes plus rapidement, ce qui réduit voire supprime le besoin de préchauffage. Les températures et les durées de cuisson peuvent être réduites pour un programme de cuisson plus économe en énergie.

Remarque : lorsque cette fonction est sélectionnée et que la température est réglée sur 0, elle agit comme un programme de refroidissement, vous permettant de refroidir le plat et/ou le four.

Niveaux du guide du four



Assurez un nettoyage et un entretien adéquats de votre four pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

Avant de commencer le nettoyage, le four doit être éteint et vous devez vous assurer que tous les boutons sont en position « 0. » Ne commencez pas le nettoyage avant que le four ne soit complètement refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Laissez refroidir le four complètement avant de le nettoyer.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression.
- L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Nettoyage à la vapeur

- Verser 250 ml d'eau (1 tasse) dans un bol placé dans le four au premier niveau en partant du bas.
- Fermer la porte du four.
- Réglez le bouton de température sur 100 °C et le bouton de fonction sur la position de chaleur de sole.
- Chauffer le four pendant environ 30 minutes.
- Ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur avec un chiffon ou une éponge et lavez-la à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le.

Attention : N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien de la façade en verre.

Remplacement de l'ampoule du four

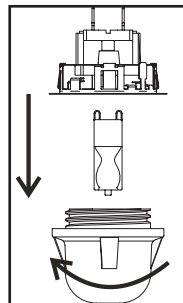
Avant toute opération d'entretien des pièces électriques, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Si le four a été utilisé, laissez-le refroidir ainsi que les éléments chauffants avant de procéder à l'entretien.

Changer l'ampoule

- Dévisser le couvercle de protection. Nous vous recommandons de laver et de sécher le couvercle en verre à ce stade.
- Retirez soigneusement l'ancienne ampoule et insérez la nouvelle ampoule adaptée aux températures élevées (300°C) ayant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50 Hz, 25 W, culot G9.
- Revisser le couvercle de protection.

IMPORTANT

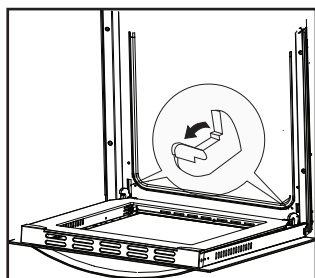
- Ne jamais utiliser de tournevis ou d'autres ustensiles pour retirer le couvercle de la lampe. Cela pourrait endommager l'émail du four ou la douille. Retirer uniquement à la main.
- Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues, car la contamination de vos doigts peut entraîner une défaillance prématurée.
- Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants.
- Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.



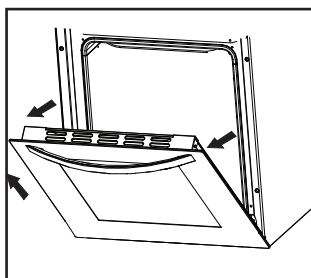
Démontage de la porte

Afin de faciliter l'accès au four pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte.

Pour ce faire, inclinez vers le haut la partie de la charnière munie d'un loquet de sécurité. Fermez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers vous. Pour remonter la porte du four, procédez à l'inverse. Lors du montage, veillez à ce que l'encoche de la charnière soit correctement placée sur la saillie du support de charnière. Une fois la porte posée sur le four, abaissez le cran de sécurité avec précaution. Si le cran de sûreté n'est pas réglé, cela peut endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



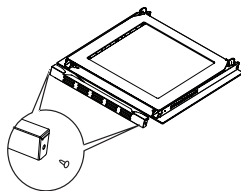
Le basculement de la charnière permet d'assurer la sécurité.



Démontage de la porte

Démontage du panneau de verre interne

Dévissez et détachez le loquet en plastique qui se trouve dans l'angle en haut de la porte. Retirez ensuite le verre du deuxième mécanisme de blocage et enlevez-le. Après le nettoyage, insérer et bloquer le panneau de verre, et visser le mécanisme de blocage.



Démontage du panneau de verre interne

DÉPANNAGE

En cas d'urgence :

- Éteindre tous les éléments du four
- Appeler le centre de service
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en suivant les instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler le centre d'assistance à la clientèle ou le centre de service, vérifiez les points suivants dans le tableau.

Problème	Cause	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	Coupure d'alimentation électrique.	Vérifier la boîte à fusibles de la maison ; si le fusible est grillé, le remplacer par un nouveau.
	Mauvais choix d'une fonction.	Vérifier si le bouton de fonction ou de température est placé dans la bonne position.
L'écran du programmeur affiche « 0.00 » en clignotant.	L'appareil a été débranché ou il y a eu une coupure de courant temporaire.	Régler l'heure actuelle (voir Utilisation du programmeur).
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal fixée ou endommagée.	Resserrer ou remplacer l'ampoule grillée (voir « Nettoyage et entretien »)

ANNEXE : TABLES DE CUISSON

Pâtisserie

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Remarque : les conseils de cuisson donnés dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être adaptés en fonction de votre expérience et de vos préférences culinaires. Si le type de gâteau requis ne figure pas dans la liste, il convient de se référer à celui qui lui ressemble le plus.

Four conventionnel

- La convection naturelle crée une zone de cuisson parfaite au centre du four, idéale pour les pâtisseries sèches, le pain et les gâteaux.
- Il est recommandé d'utiliser des plats de cuisson foncés, car les plats clairs reflètent la chaleur et la pâte risque de ne pas être suffisamment dorée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur les grilles. Ne retirez la grille que si vous cuisez dans la plaque à biscuits plate fournie avec le four.
- N'enfournez pas le gâteau avant qu'il n'ait atteint la température requise.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il entièrement cuit ?

Piquer le gâteau à l'aide d'une brochette en bois dans la partie la plus épaisse, si la pâte ne colle pas, le gâteau est entièrement cuit.

Le gâteau s'est effondré

Consultez la recette. Il se peut que vous deviez utiliser une plus petite quantité de composants liquides la prochaine fois. Veillez à respecter les temps de mélange, en particulier lorsque vous utilisez des mélangeurs électriques, afin d'obtenir la bonne consistance.

Le fond du gâteau n'est pas assez cuit

Nous recommandons d'utiliser des plats à four plus foncés pour obtenir de meilleurs résultats. Vous pouvez également essayer de cuire un niveau plus bas la prochaine fois ou utiliser la fonction de chaleur de sole pour terminer le processus de cuisson.

Le gâteau au fromage n'est pas assez cuit

La prochaine fois, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarque : les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Il est recommandé de choisir la température la plus basse pour commencer et de l'augmenter en fin de cuisson si nécessaire.

ANNEXE : TABLES DE CUISSON

Table de pâtisserie

Mode four	Convection		Chaleur de voûte / de sole		
Type de pâtisserie	Niveau du guide	Temp (°C)	Niveau du guide	Temp (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pâtisserie sucrée					
Gâteau aux raisins	2	160-170	2	150-160	55-70
Gâteau type savarin	2	160-170	2	150-160	60-70
Gâteau souche d'arbre (sous forme de tarte)	2	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage (sous forme de tarte)	2	180-190	3	160-170	60-80
Gâteau aux fruits	2	190-200	3	170-180	50-70
Gâteau aux fruits avec glaçage	2	180-190	3	160-170	60-70
Génoise	2	180-190	2	160-170	30-40
Cake au flan	3	190-200	3	170-180	25-35
Pâte à gâteau aux fruits	3	180-190	3	160-170	50-70
Gâteau aux cerises	3	190-210	3	170-200	30-50
Rouleau de gelée	3	190-200	3	170-180	15-25
Tarte aux fruits	3	160-170	3	150-160	25-35
Brioche tressée	2	190-210	3	180-210	35-50

Mode four	Convection 		Chaleur de voûte / de sole 		
Type de pâtisserie	Niveau du guide	Temp (°C)	Niveau du guide	Temp (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau de Noël	2	180-190	3	170-200	45-70
Tarte aux pommes	2	190-210	3	170-200	40-60
Pâte feuilletée	2	180-190	3	160-170	40-60
pâtisserie salée					
Bacon	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Pain	2	200-220	3	180-210	50-60
Rouleaux	2	210-230	3	200-220	30-40
Cookies					
Rouleau de carvi	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscuits	3	180-190	3	160-170	20-30
Pâtisserie danoise	3	190-210	3	170-200	20-35
Pâte feuilletée	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Pâtisserie surgelée					
Tarte aux pommes	2	190-210	3	170-200	50-70
Gâteau au fromage	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Frites au four	2	210-230	3	200-220	20-35
Frites au four	2	210-230	3	200-220	20-35

Rôtissage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four à chaleur tournante.

Conseils pour le rôtissage

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des plateaux en émail léger, des ustensiles en verre allant au four, des ustensiles en terre cuite ou en fonte. Le fait de couvrir votre rôti ou de l'envelopper dans du papier d'aluminium permet de préserver les jus et de garder le four propre.
- Si le rôti n'est pas couvert, le temps de cuisson sera plus court. Les grands rôtis peuvent être placés directement sur la grille à l'intérieur de la plaque du four.

Remarque : les plages de température et les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont indicatives et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.

- Le rôtissage de grosses pièces de viande peut produire une vapeur excessive et de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four. Une fois la cuisson terminée, veillez à bien essuyer la porte et la vitre du four.
- Le rôti doit être contrôlé régulièrement et retourné à mi-cuisson.
- Lorsque vous rôtissez sur la grille du gril, veillez à ce que la grille soit correctement placée dans le plateau du four afin de recueillir les jus et les graisses qui s'écoulent.
- Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car il pourrait se produire de la condensation, ce qui pourrait entraîner la corrosion du four.

Mode four		Convection		Chaleur de rôtie / de sole		
Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C)	Niveau du guide	Temp (°C)	Durée de rôtissage (en minutes)
Bœuf						
Longe de bœuf	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Longe de bœuf	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Rôti de bœuf saignant	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Rôti de bœuf, bien cuit	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Porc						
Rôti de porc avec peau	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flanc	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Flanc	2000	2	190-210	2	170-200	150-180

Mode four		Convection 		Chaleur de roûte / de sole 		
Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C)	Niveau du guide	Temp (°C)	Durée de rôtissage (en minutes)
Longe de porc	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Rouleau de viande	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Escalope de porc	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Veau						
Rouleau de veau	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Jarret de veau	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Agneau						
Côtes d'agneau	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Épaule de mouton	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Chevreuil						
Côtes de lièvre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Épaule de lièvre os	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Jambon de sanglier	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Volaille						
poulet entier	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
poulet entier	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Canard	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Oie	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Poisson						
Poisson entier	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Soufflé de poisson	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grillades

- La chaleur intense de l'élément infrarouge rend le four et ses accessoires extrêmement chauds. Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles de grillade appropriés.
- Pour éviter d'entrer en contact avec la graisse chaude qui pourrait causer des blessures, utilisez de longues pinces à grillades lorsque vous manipulez les aliments grillés.
- Le gril doit être surveillé en permanence. Une chaleur excessive peut rapidement brûler vos aliments, ce qui constitue un risque d'incendie.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril lorsqu'il fonctionne.
- Le gril est idéal pour les saucisses allégées, la viande, les filets de poisson et les steaks, ainsi que pour faire dorer ou croustiller les plats.

Conseils pour les grillades

- Les températures et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont indicatifs et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.
- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- L'élément du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes. Huilez la grille du gril avant d'y placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent à la grille. Placez la grille dans la plaque du four qui recueillera la graisse et les jus qui s'écoulent.
- Retourner la viande à mi-cuisson. Les petits morceaux de viande ne se retournent qu'une fois, tandis que les gros morceaux peuvent nécessiter d'être retournés plusieurs fois.
- Utilisez toujours des pinces appropriées pour manipuler la viande. Nettoyez soigneusement le four et ses accessoires après chaque utilisation pour garantir la longévité de votre appareil.

Mode four	▼▼▼▼ Gril			
Type de viande	Poids (grammes)	Niveau du guide	Temp (°C)	Durée de rôtiage (en minutes)
Viande et saucisses				
2 beefsteaks, saignants	400	5	240	14-16
biftecks, moyen	400	5	240	16-20
biftecks, bien cuits	400	5	240	20-23
2 filets de porc	350	5	240	19-23
2 côtelettes de porc	400	5	240	20-23
2 steaks de veau	700	5	240	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	240	15-18
4 saucisses à griller	400	5	240	9-14
1 poulet coupé en deux	1400	3	240-250	28-33 (un côté) 23-28 (l'autre côté)
Poisson				
Filets de saumon	400	4	240	19-22
Poisson en papillotte	500	4	230	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200	5	240	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	5	240	2-3
Sandwich au pain grillé	600	5	240	4-7
Viande/volaille				
Poulet	1000	3	180-200	60-70
Rôti de porc	1500	3	160-180	90-120
Écrasé de porc	1500	3	160-180	100-180
Jarret de porc	1000	3	160-180	120-160
Rôti de bœuf	1500	3	190-200	40-80

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Informations conformément au règlement (UE) n° 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	10046696, 10046697		
Type de four	Four électrique domestique		
Poids de l'appareil	M		kg
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité	V		L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité élec- trique		kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie électrique finale)	CE cavité élec- trique		
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode ventilé, par cavité (énergie finale gaz)	CE gaz cavité	-	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	IEE de la cavité		

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers..

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Gentile cliente,

Ti ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. Ti invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansiona il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	107
Avvertenze di sicurezza	108
Installazione	111
Pannello di controllo	114
Utilizzo	115
Forno	118
Pulizia e manutenzione	120
Risoluzione dei problemi	122
Appendice: Tabelle di cottura	123
Appendice: Tabelle di cottura	124
Scheda dei dati del prodotto	130
Avviso di smaltimento	131
Produttore	131

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10046696, 10046697
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	2000 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! Il dispositivo e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Prestare la massima attenzione e cautela e non toccare mai gli elementi riscaldanti.

- Tenere lontani dal dispositivo i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate e/o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati istruiti all'uso del dispositivo da una persona responsabile che comprenda i rischi associati.
- Questo dispositivo non è un giocattolo.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il dispositivo.
- I componenti accessibili del dispositivo possono diventare molto caldi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontano dal dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o raschietti metallici per pulire lo sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie di vetro e rompere lo sportello del forno o causare danni al dispositivo.
- Non installare il dispositivo dietro un'anta decorativa per evitare il rischio di surriscaldamento.
- Utilizzare solo accessori adatti al forno.
- Non riscaldare mai liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati per evitare il rischio di esplosione.
- Assicurarsi che gli strofinacci e gli asciugamani di carta non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti del dispositivo - rischio di incendio.
- Assicurarsi che non vi siano sostanze chimiche aggressive, vapori infiammabili o corpi estranei vicino al forno o al suo interno. Questo dispositivo è adatto solo per il riscaldamento e la preparazione di alimenti.
- Se gli alimenti all'interno del forno prendono fuoco, tenere lo sportello del forno chiuso per soffocare le fiamme. Spegnerne il forno e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Mettersi accanto al forno e aprirlo lentamente per far uscire l'aria calda/il vapore. Tenere il viso lontano dal forno e assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nelle vicinanze prima di aprire lo sportello. Dopo la fuoriuscita dell'aria calda, si può proseguire con la preparazione. Tenere sempre chiuso lo sportello del forno, tranne che per le operazioni di cottura e pulizia necessarie.
- Tenere gli accessori e i cavi elettrici lontani dalle parti calde del dispositivo.

- Non spostare mai le teglie o le griglie di cottura quando sono calde, ma lasciarle raffreddare.
- Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere sempre il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Questo dispositivo è progettato per uso domestico e può essere installato in cucine standard o in unità abitative.
- Tutte le superfici o i mobili che circondano il forno e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono resistere ad almeno 85 °C durante l'utilizzo del dispositivo.
- Alcuni tipi di vinile e di laminato sono particolarmente soggetti a danni dovuti al calore e alla decolorazione causata dall'alta temperatura. Prima di installare il dispositivo, verificare quali superfici sono presenti.
- L'utente è responsabile di eventuali danni causati dall'installazione del dispositivo in prossimità di materiali non resistenti al calore o a causa di una distanza insufficiente dai mobili.
- Installare e utilizzare il dispositivo solo in conformità ai requisiti elencati nel presente manuale.
- L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato o da una persona esperta.
- Smaltire tempestivamente il materiale di imballaggio e assicurarsi che non finisca nelle mani dei bambini per evitare il soffocamento.
- Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarsi ad esso quando è aperto, in modo da non danneggiare le cerniere.
- Non mettere contenitori con olio o grasso caldo in aree non presidiate, poiché potrebbero causare un rischio di incendio.
- Non appoggiare teglie, vassoi da forno o carta stagnola direttamente sul fondo del forno, poiché ciò potrebbe causare un accumulo di calore e danneggiare lo smalto.
- Assicurarsi di selezionare la temperatura e la funzione appropriate per tutti gli alimenti, in modo che i cibi e i liquidi non trabocchino o si brucino.
- Assicurarsi che gli alimenti siano preparati in contenitori sufficientemente grandi e che si utilizzi un contenitore di raccolta, se necessario.
- Non installare il dispositivo vicino a tende o arredi imbottiti.
- Non tentare mai di sollevare il dispositivo dallo sportello o dalle maniglie, per evitare di danneggiare il dispositivo o di provocare lesioni personali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza ai clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Installare il dispositivo in modo che la presa utilizzata per la spina sia sempre facilmente accessibile.
- Prima di collegare la spina del dispositivo alla presa, verificare che la tensione della presa corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.

**ATTENZIONE**

Rischio di scosse elettriche! Non tentare di riparare da soli un dispositivo danneggiato e smettere di utilizzarlo. Spegnerlo il dispositivo, scollegarlo e contattare il servizio di assistenza.

- Per evitare danni, non far passare il cavo di alimentazione su bordi taglienti e non piegarlo o piegarlo. Tenerlo lontano da superfici calde e fiamme libere.
- Posare il cavo di alimentazione in modo che non costituisca un pericolo di inciampo.
- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento del forno. Non inserire oggetti estranei all'interno dell'alloggiamento.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori raccomandati dal produttore, poiché quelli non raccomandati rappresentano un pericolo per la sicurezza dell'utente e possono danneggiare il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo su superfici piane, stabili, pulite e asciutte.
- Proteggere il dispositivo da calore, polvere, luce solare diretta, umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- Non collocare oggetti con fiamme libere, come candele, sopra o accanto al dispositivo.
- Il cablaggio fisso del forno deve essere dotato di un dispositivo di disconnessione onnipolare.
- Indossare sempre i guanti mentre si maneggiano oggetti di vetro.
- Per motivi di sicurezza, lo sportello del forno è in vetro di sicurezza. Questo tipo di vetro è molto resistente, ma ha la proprietà di immagazzinare le vibrazioni. Pertanto, prestare molta attenzione al dispositivo per evitare urti, soprattutto durante l'installazione, e installarlo solo in aree a bassa vibrazione.
- Non mettere una pellicola sulla superficie del vetro perché potrebbe rompersi in grossi pezzi che potrebbero essere pericolosi.
- Tutti i lavori di installazione elettrica devono essere eseguiti da personale qualificato.
- Questo dispositivo deve essere dotato di messa a terra. Contattare un elettricista se non è disponibile una linea di messa a terra.
- La presa di corrente utilizzata deve essere accessibile anche se il forno si trova nel suo alloggiamento, in modo da poter scollegare il dispositivo dalla rete elettrica in qualsiasi momento.

INSTALLAZIONE



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! Affidare sempre l'installazione a personale specializzato e qualificato per evitare scosse elettriche, lesioni personali e danni al dispositivo.

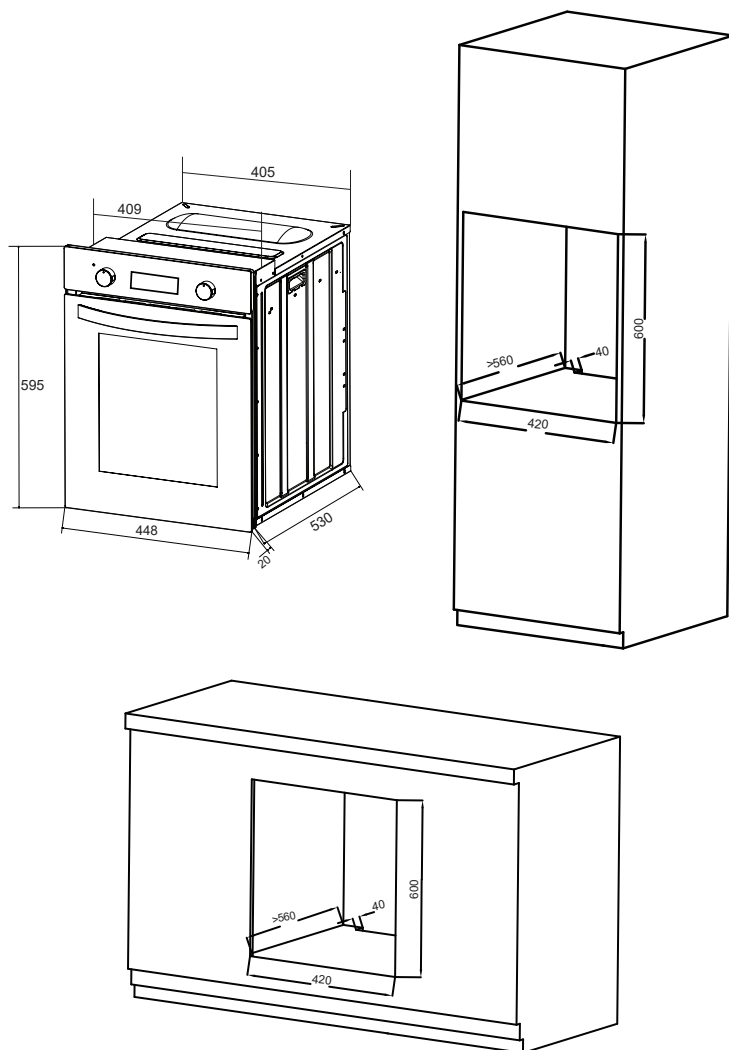
Nota sull'incasso del forno nella cucina

Inserire il forno nello spazio previsto nel mobile della cucina; può essere montato sotto un piano di lavoro o in un armadio verticale. Fissare il forno in posizione utilizzando le viti e i due fori di fissaggio sul telaio. Per individuare i fori di fissaggio, aprire lo sportello del forno e guardare all'interno. Per consentire un'adeguata ventilazione, rispettare le misure e le distanze per il fissaggio del forno.

- Affinché il forno funzioni correttamente, il mobile della cucina deve essere adeguato.
- I pannelli del mobile della cucina che si trovano vicino al forno devono essere realizzati in materiale resistente al calore.
- Assicurarsi che le colle dei mobili in legno impiallacciato possano resistere a temperature di almeno 120 °C.
- Le plastiche o le colle che non resistono a tali temperature si sciolgono e deformano il mobile della cucina. Una volta che il forno è stato incassato all'interno della cucina, le parti elettriche devono essere completamente isolate. Si tratta di un requisito di sicurezza legale.
- Tutte le protezioni devono essere fissate saldamente in posizione in modo che sia impossibile rimuoverle senza l'uso di attrezzi speciali.
- Rimuovere la parete posteriore del mobile della cucina per assicurare una circolazione d'aria adeguata intorno al forno. Il piano cottura deve avere una distanza sul lato posteriore di almeno 45 mm.
- La cucina deve essere asciutta e dotata di una ventilazione efficace secondo le disposizioni tecniche vigenti.
- Il cavo principale dietro il forno deve essere posizionato in modo da evitare il contatto con il pannello posteriore del forno a causa del calore che si sviluppa durante il funzionamento.
- Si tratta di un forno da incasso, il che significa che la parete posteriore e una parete laterale possono essere collocate accanto a un mobile alto o a una parete. Il rivestimento o l'impiallacciatura utilizzati per i mobili su misura devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (minimo 100 °C). In questo modo si evita la deformazione della superficie o il distacco del rivestimento. Se non si è sicuri della resistenza al calore dei propri mobili, è opportuno lasciare circa 2 cm di spazio libero intorno al forno. La parete dietro il forno deve essere resistente alle alte temperature. Durante il funzionamento, il lato posteriore può riscaldarsi fino a circa 50 °C al di sopra della temperatura ambiente.

Installazione di un forno da incasso

- Realizzare un'apertura con le dimensioni indicate nel diagramma per l'incasso del forno.
- Il dispositivo deve essere dotato di messa a terra.
- Inserire completamente il forno nell'apertura senza far cadere le quattro viti nei punti indicati nell'immagine.



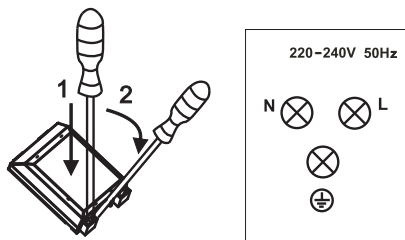
Collegamento elettrico

Tutti i lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato e autorizzato. Non devono essere effettuate alterazioni o modifiche intenzionali dell'alimentazione elettrica.

- Prima di effettuare il collegamento, verificare se la tensione indicata sulla targhetta corrisponde alla tensione di rete effettiva.
- Il cavo di alimentazione deve avere una lunghezza minima di 1,5 m.
- Il cavo di messa a terra deve essere installato in modo da essere l'ultimo ad essere
- scollegato in caso di guasto del dispositivo di sicurezza del cavo di alimentazione.
- Il cavo principale dietro il forno deve essere posizionato in modo da evitare il contatto con il pannello posteriore del forno a causa del calore che si sviluppa durante il funzionamento.
- È necessario utilizzare un cavo di dimensioni corrette di tipo HO5VV-F 3× 1,5 m². Il cavo di messa a terra deve essere più lungo degli altri.
- Il dispositivo per la disconnessione dalla rete di alimentazione con una separazione dei contatti in tutti i poli che garantisce la disconnessione completa in condizioni di sovratensione in un cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.

Collegamento (da parte di un elettricista autorizzato)

- Aprire il coperchio del connettore sul retro del dispositivo con il cacciavite. Scollegare i due blocchi situati ai lati della parte inferiore del connettore.
- Il cavo di alimentazione deve essere condotto attraverso il limitatore di sicurezza, che protegge il cavo di alimentazione dalla disconnessione.
- Serrare saldamente il limitatore e chiudere il coperchio del connettore.



Codici cromatici

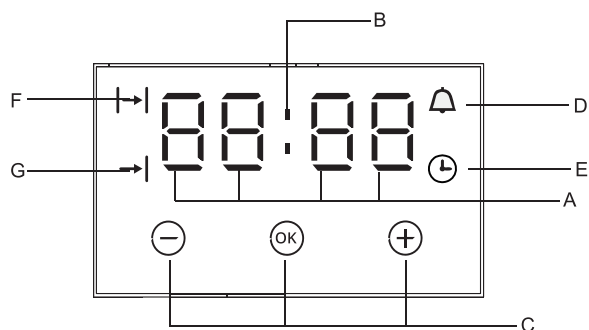
L = FASE, colorato di marrone o nero.

N = NEUTRO, colorato di blu o bianco.

Attenzione al collegamento N corretto!

⊕ MESSA A TERRA = colorato di verde o giallo verde.

PANNELLO DI CONTROLLO



- A Campo di visualizzazione
- B Icona dei secondi
- C Tasti
- D Allarme
- E Impostare durata
- F Tempo di cottura impostato
- G Fine del tempo di cottura
- OK Confermare la funzione
- Per diminuire i numeri sul display digitale
- + Per aumentare i numeri sul display digitale

UTILIZZO

1. All'accensione, il display mostra "12.00" e  lampeggia.
2. L'ora corrente può essere impostata con i tasti 1 e 3; 5 secondi dopo l'impostazione dell'ora, i nuovi dati verranno salvati.

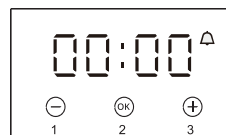


Timer

Il timer può essere attivato in qualsiasi momento e per qualsiasi funzione. Il timer può essere impostato da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti

Come impostare il timer

1. Premere il tasto 2.  lampeggia e si accede all'impostazione del timer.
2. Impostare il timer con i tasti 1 e 3.
3. Il valore viene salvato 5 secondi dopo l'impostazione, oppure immediatamente se si preme il tasto 2 e il segnale di funzione  è acceso.
4. Allo scadere del tempo impostato, il segnale di allarme si attiva e la funzione di segnalazione  ricomincia a lampeggiare.
5. Premendo un tasto qualsiasi, la funzione di segnalazione  e il segnale di allarme si spengono. Oppure il segnale si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.



Nota: oltre all'allarme del timer, qualsiasi altro allarme può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi. Se il segnale di allarme non viene disattivato manualmente, si spegnerà automaticamente dopo pochi minuti.

Funzionamento semiautomatico

1. Posizionare la manopola delle funzioni del forno e la manopola del regolatore di temperatura sull'impostazione in cui si desidera che il forno funzioni.
2. Premere il tasto delle funzioni, il forno inizia a funzionare e il segnale di funzione  lampeggia.
3. Premere il tasto 1 o 3 per regolare il tempo di cottura, in un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Oppure premere due volte il tasto MODE. A questo punto il display mostra  lampeggiante. Impostare il timer di fine cottura con i tasti 1 e 3.
5. L'ora impostata viene introdotta nella memoria dopo 5 secondi.
6. Allo scadere del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente e si attiva l'allarme.
7. Premendo un tasto qualsiasi, il segnale di allarme e l'icona  si spengono, oppure il segnale di allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Tempo di cottura e intervallo di fine cottura

- Intervallo del tempo di cottura $0 < t \leq 10$ ore
Intervallo di fine cottura: ora attuale < tempo di fine cottura $\leq$ ora attuale + 10 ore
- Quando si utilizza il funzionamento semiautomatico, impostare il tempo di cottura o il tempo di fine cottura.
- Se si imposta il tempo di cottura su 0 o si imposta il tempo di fine cottura sull'ora corrente, la funzione automatica sarà disattivata.
- Dopo lo spegnimento della funzione automatica, il tempo di cottura a 0, il tempo di fine cottura e l'ora corrente rimangono invariati.

Per esempio

Se sono le 2:00 e si desidera che il forno funzioni per 3 ore, l'ora di fine cottura viene impostata alle 5:00 ($2:00 + 3:00 = 5:00$).

Ci sono due metodi per ottenere questa impostazione:

Primo metodo:

1. Impostare il tempo di cottura con i tasti 1 e 3.
2. Il tempo di cottura passa automaticamente alle 3:00. 5 secondi dopo l'impostazione, la funzione automatica è attiva.
3 ore dopo, l'ora corrente mostra "5.00". Il segnale di allarme viene attivato.



Funzionamento automatico

Se il forno deve essere acceso per un determinato periodo di tempo e spento a un'ora fissa, è necessario impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura:

1. Posizionare la manopola delle funzioni del forno e la manopola del regolatore di temperatura sull'impostazione in cui si desidera che il forno funzioni.
2. Premere il tasto 2, il forno inizia a funzionare e il segnale di funzione →| lampeggia.
3. Premere il tasto 1 o 3 per regolare il tempo di cottura, in un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Premere dunque il tasto 2. A questo punto il display mostra →| lampeggiante. Impostare il tempo di cottura con i tasti 1 e 3.
5. L'ora impostata viene introdotta nella memoria dopo 5 secondi, →| e →| sono sempre accesi.
6. Allo scadere del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente e si attiva l'allarme. →| si spegnerà.
7. Premendo un tasto qualsiasi, il segnale di allarme e l'icona →| si spengono, oppure il segnale di allarme si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

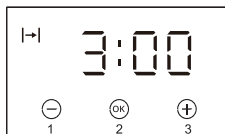
Tempo operativo = tempo di fine cottura e tempo di cottura

Per esempio

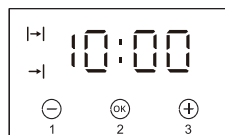
Se sono le 2:00; il tempo di cottura è impostato su 3 ore; il tempo di fine cottura è impostato sulle 10:00, il tempo operativo sarà 7:00 ($7:00=10:00-3:00$).



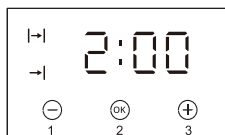
1. Impostare il tempo di cottura su "3.00" con i tasti 1 e 3.



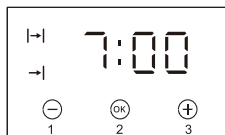
2. Impostare il tempo di fine cottura su "10.00" con i tasti 1 e 3.



3. Cinque secondi dopo l'impostazione, la funzione automatica è attiva.



4. Quando arrivano le 7:00, il forno inizia a funzionare.



5. Quando si arriva alle 10:00, si attiva il segnale di allarme. Il forno si spegne automaticamente.



Attenzione

- $\text{Tempo di fine cottura} > \text{ora attuale} + \text{tempo di cottura} \leq 10 \text{ ore}$ • È necessario impostare almeno un minuto di tempo di cottura, tempo di cottura e il tempo di fine cottura.
- Se il tempo di cottura è impostato su 0 o il tempo di fine cottura è impostato sull'ora corrente, la funzione automatica sarà disattivata.
- Dopo lo spegnimento della funzione automatica, il tempo di cottura a 0, il tempo di fine cottura e l'ora corrente rimangono invariati.

FORNO

Il forno è controllato dalla manopola delle funzioni e dalla manopola di regolazione della temperatura.

Attenzione

Quando si seleziona una funzione di riscaldamento, il forno si accende solo dopo aver impostato la temperatura con la manopola di regolazione della temperatura.

Impostazioni della manopola delle funzioni del forno



Grill completo

Questa funzione irradia il calore dal grill e dall'elemento superiore. Questa funzione consente di ottenere una temperatura più elevata nella parte superiore del vano di cottura, ideale per grigliare grandi porzioni.



Illuminazione del forno separata

Impostando la manopola su questa posizione si accende l'illuminazione all'interno del forno.



Elemento inferiore e superiore accesi



Questa funzione utilizza gli elementi riscaldanti superiori e inferiori, creando un forno a convezione naturale.



Grill e ventola

Il forno attiva la funzione di riscaldamento del grill e la ventola. In pratica, questa funzione permette di accelerare la cottura. Il grill deve essere utilizzato solo con lo sportello del forno chiuso.



Ventola (sbrinamento)

In questa funzione, la ventola funziona da sola. È possibile raffreddare la pietanza o il vano del forno o scongelare gli alimenti.



Mezzo grill

Utilizzare questa funzione per grigliare una piccola quantità di alimenti.



Prodotti da forno

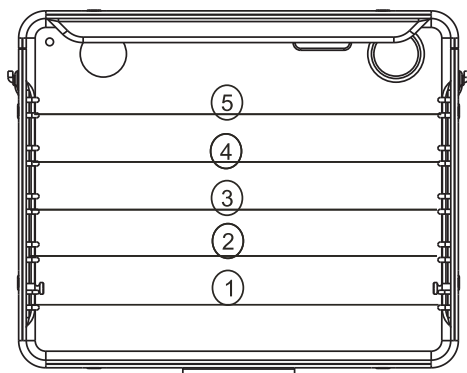
Questo programma utilizza il riscaldamento dal basso e la ventola. È ideale per alcuni dolci e piatti preparati in una pentola unica.



Forno a ventola

Utilizzando l'elemento circolare e la ventola, questa funzione di cottura soffia l'aria all'interno e intorno al vano del forno. Le temperature vengono raggiunte più rapidamente, riducendo o addirittura eliminando la necessità di preriscaldamento. Le temperature e i tempi di cottura possono essere ridotti per ottenere un programma di cottura più efficiente dal punto di vista energetico. Nota bene: quando questa funzione è selezionata e la temperatura è impostata su 0, agisce come programma di raffreddamento, consentendo di raffreddare la pietanza e/o il vano del forno.

Livelli del forno



Pulizia e manutenzione corrette del forno possono influire in modo significativo sul funzionamento continuo e privo di guasti del dispositivo.

Prima di iniziare la pulizia, il forno deve essere spento e bisogna assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0". Non iniziare la pulizia finché il forno non si è completamente raffreddato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il forno dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Far raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
- Non pulire mai il dispositivo con un pulitore a vapore pressurizzato.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua calda e poco detersivo.

Pulizia a vapore

- Versare 250 ml di acqua (1 tazza) in una ciotola posta nel forno al primo livello dal basso.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Impostare la manopola della temperatura su 100 °C e la manopola delle funzioni sulla posizione di riscaldamento dal basso.
- Riscaldare il vano del forno per circa 30 minuti.
- Aprire lo sportello del forno, pulire l'interno del vano con un panno o una spugna e lavare con acqua calda e detersivo.
- Dopo aver pulito il vano di cottura, asciugarlo.

Attenzione: per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

Sostituzione della lampadina del forno

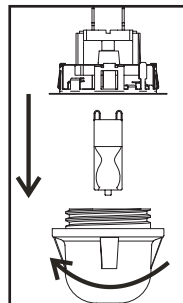
Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione su parti elettriche, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica. Se il forno è stato utilizzato, lasciare raffreddare il vano del forno e gli elementi riscaldanti prima di procedere alla manutenzione.

Sostituzione della lampadina

- Svitare la copertura protettiva. A questo punto si consiglia di lavare e asciugare la copertura in vetro.
- Rimuovere con cautela la vecchia lampadina e inserire la nuova lampadina adatta alle alte temperature (300 °C) con le seguenti caratteristiche: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, attacco G9.
- Riposizionare la copertura protettiva.

IMPORTANTE

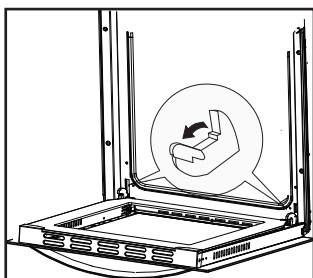
- Non utilizzare mai cacciaviti o altri utensili per rimuovere la copertura della lampada. Ciò potrebbe danneggiare lo smalto del forno o il portalampada. Rimuoverla solo a mano.
- Non sostituire mai la lampadina a mani nude, poiché la contaminazione delle dita può causare un guasto prematuro.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti puliti.
- La sostituzione della lampadina non è coperta dalla garanzia.



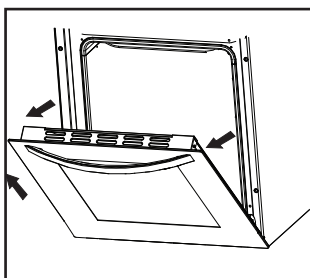
Rimozione dello sportello

Per ottenere un accesso più agevole al vano del forno per la pulizia, è possibile rimuovere lo sportello.

A tal fine, inclinare verso l'alto il fermo di sicurezza della cerniera. Chiudere leggermente lo sportello, sollevarlo e tirarlo verso di sé. Per rimontare lo sportello sul forno, procedere in senso inverso. Durante il montaggio, assicurarsi che la tacca della cerniera sia posizionata correttamente sulla sporgenza del supporto della cerniera. Dopo aver montato lo sportello sul forno, il fermo di sicurezza deve essere nuovamente abbassato con cautela. Se il fermo di sicurezza non è posizionato correttamente, può provocare danni alla cerniera durante la chiusura dello sportello.



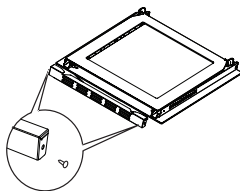
Inclinare i fermi di sicurezza della cerniera.



Rimozione dello sportello.

Rimozione del pannello di vetro interno

Svitare e sganciare il chiavistello di plastica che si trova nell'angolo in alto dello sportello. Estrarre quindi il vetro dal secondo meccanismo di blocco e rimuoverlo. Dopo la pulizia, inserire e bloccare il pannello di vetro e avvitare il meccanismo di blocco.



Rimozione del pannello di vetro interno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di emergenza, è necessario:

- Spegnerne tutte le unità operative del forno
- Chiamare il centro di assistenza
- Alcuni guasti minori possono essere risolti facendo riferimento alle istruzioni riportate nella tabella seguente. Prima di chiamare il centro di assistenza ai clienti o il centro di manutenzione, verificare i seguenti punti presentati nella tabella.

Problema	Causa	Azione
Il dispositivo non funziona.	Interruzione dell'alimentazione.	Controllare la scatola dei fusibili di casa; se c'è un fusibile bruciato, sostituirlo con uno nuovo.
	È stata scelta la funzione sbagliata.	Controllare se la manopola delle funzioni o della temperatura è impostata sulla posizione corretta.
Sul display del programmatore lampeggia "0.00".	Il dispositivo è stato scollegato dalla rete elettrica o si è verificata un'interruzione temporanea dell'alimentazione.	Impostare l'ora corrente (v. Uso del programmatore).
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è allentata o danneggiata.	Serrare o sostituire la lampadina bruciata (v. "Pulizia e manutenzione")

APPENDICE: TABELLE DI COTTURA

Cottura di dolci

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Nota bene: i consigli di cottura riportati nelle tabelle seguenti sono approssimativi e possono essere modificati in base all'esperienza personale precedente e alle preferenze culinarie. Se il tipo di torta richiesto non è elencato, fare riferimento a quello più simile.

Forno convenzionale

- La convezione naturale crea una zona di cottura perfetta al centro del forno, ideale per dolci secchi, pane e torte.
- Si consiglia l'uso di pirofile scure, poiché quelle chiare riflettono il calore e la pietanza potrebbe non dorarsi adeguatamente.
- Posizionare sempre le pirofile sui ripiani a griglia. Rimuovere il ripiano solo se si cuoce nella teglia piatta per biscotti fornita con il forno.
- Non mettere la torta in forno finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.

Suggerimenti per la cottura al forno

La torta è cotta completamente?

Forare la torta con uno spiedino di legno nella parte più spessa: se l'impasto non si attacca, la torta è cotta.

La torta si è sgonfiata

Controllare la ricetta. La prossima volta potrebbe essere necessario utilizzare una quantità minore di componenti liquidi. Assicurarsi che vengano rispettati i tempi di miscelazione, soprattutto se si utilizzano miscelatori elettrici, per garantire il raggiungimento della giusta consistenza.

La torta è troppo chiara sul fondo

Per ottenere risultati migliori, si consiglia di utilizzare pirofile più scure. La prossima volta si può anche provare a cuocere a un livello inferiore o utilizzare la funzione di riscaldamento dal basso per terminare il processo di cottura.

La cheesecake è poco cotta

La prossima volta ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di scegliere la temperatura più bassa all'inizio e di aumentarla nelle fasi successive della cottura, se necessario.

APPENDICE: TABELLE DI COTTURA

Tabella per la cottura di dolci

Modalità forno	— Convezione —		Calore dall'alto/dal basso ⊗		
Tipo di dolce	Livello	Temperatura (°C)	Livello	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (in minuti)
Impasti dolci					
Torta all'uvetta	2	160-170	2	150-160	55-70
Ciambellone	2	160-170	2	150-160	60-70
Baumkuchen (stampo per crostata)	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (stampo per crostata)	2	180-190	3	160-170	60-80
Torta alla frutta	2	190-200	3	170-180	50-70
Torta alla frutta con glassa	2	180-190	3	160-170	60-70
Pan di Spagna	2	180-190	2	160-170	30-40
Flake cake	3	190-200	3	170-180	25-35
Impasto per torta alla frutta	3	180-190	3	160-170	50-70
Torta alle ciliegie	3	190-210	3	170-200	30-50
Rotolo alla marmellata	3	190-200	3	170-180	15-25
Crostata alla frutta	3	160-170	3	150-160	25-35
Treccia	2	190-210	3	180-210	35-50
Torta di Natale	2	180-190	3	170-200	45-70
Torta di mele	2	190-210	3	170-200	40-60
Pasta sfoglia	2	180-190	3	160-170	40-60

Modalità forno	Convezione 		Calore dall'alto/dal basso 		
Tipo di dolce	Livello	Temperatura (°C)	Livello	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (in minuti)
Impasti salati					
Pancetta	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Pane	2	200-220	3	180-210	50-60
Panini	2	210-230	3	200-220	30-40
Biscotti					
Pane al cumino	3	180-190	3	160-170	15-25
Biscotti	3	180-190	3	160-170	20-30
Sfoglia danese	3	190-210	3	170-200	20-35
Pasta sfoglia	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45
Impasti congelati					
Torta di mele	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Patatine al forno	2	210-230	3	200-220	20-35
Patatine fritte al forno	2	210-230	3	200-220	20-35

Arrostire

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione forno convenzionale o con ventilazione assistita.

Consigli per arrostire

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare teglie smaltate leggere, stoviglie di vetro a prova di forno, pentole di argilla o di ghisa. Coprendo l'arrosto o avvolgendolo in un foglio di alluminio, si preservano i succhi e si mantiene pulito il forno.
- Lasciando l'arrosto scoperto, il tempo di cottura sarà più breve. Gli arrosti di grandi dimensioni possono essere posizionati direttamente sulla griglia all'interno della teglia del forno.

Nota bene: gli intervalli di temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.

- Arrostire pezzi di carne di grandi dimensioni può produrre un'eccessiva formazione di vapore e condensa sullo sportello del forno. Questo è normale e non influisce sul funzionamento del forno. Al termine della cottura, pulire accuratamente lo sportello e il vetro del forno.
- L'arrosto deve essere controllato regolarmente e girato a metà cottura.
- Quando si arrostisce sulla griglia, assicurarsi che la griglia sia posizionata correttamente all'interno della teglia del forno per raccogliere i succhi e il grasso che colano.
- Non lasciare mai l'arrosto a raffreddare nel forno perché potrebbe produrre condensa che a sua volta potrebbe causare la corrosione del forno.

Modalità forno		Convezione 		Calore dall'alto/dal basso 		
Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C)	Livello	Temp.(°C)	Tempo di cottura (in minuti)
Manzo						
Lombo di manzo	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Lombo di manzo	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Arrosto di manzo, al sangue	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Arrosto di manzo, ben cotto	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Maiale						
Arrosto di maiale con pelle	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Fianco	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Fianco	2000	2	190-210	2	170-200	150-180

Modalità forno		Convezione 		Calore dall'alto/dal basso 		
Tipo di carne	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C)	Livello	Temp. (°C)	Tempo di cottura (in minuti)
Lombo di maiale	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Involentino di carne	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Cotoletta di maiale	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Polpettone arrosto	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Vitello						
Involentino di vitello	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Stinco di vitello	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Agnello						
Costine di agnello	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Spalla di montone	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Cervo						
Costolette di lepre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Spalla di lepre	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Prosciutto di cinghiale	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Pollame						
Pollo intero	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Pollo intero	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Anatra	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Oca	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Tacchino	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Pesce						
Pesce intero	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Soufflé di pesce	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grigliare

- Il calore intenso dell'elemento a infrarossi rende il forno e i suoi accessori estremamente caldi. Utilizzare guanti da forno e utensili per grigliare adeguati.
- Per evitare di entrare in contatto con il grasso caldo che potrebbe causare lesioni, utilizzare pinze lunghe per la griglia quando si maneggiano gli alimenti grigliati.
- La griglia deve essere sempre sorvegliata. Un calore eccessivo può bruciare rapidamente gli alimenti, con conseguente rischio di incendio.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al grill quando è in funzione.
- La cottura alla griglia è ideale per salsicce, carne, filetti di pesce e bistecche a basso contenuto di grassi, nonché per rosolare o rendere croccanti i piatti.

Suggerimenti per la cottura alla griglia

- La temperatura e i tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi e variano a seconda del tipo, delle dimensioni e della qualità della carne.
- La cottura alla griglia deve essere effettuata con lo sportello del forno chiuso.
- Il grill deve essere preriscaldato per 3 minuti. Oliate la griglia prima di posizionarvi gli alimenti per evitare che si attacchino. Posizionare la griglia nella teglia del forno che raccoglierà il grasso e i succhi che colano.
- Girare la carne a metà cottura. Per i pezzi di carne più piccoli basterà girarli una sola volta, mentre per quelli più grandi potrebbe essere necessario girarli più volte.
- Per maneggiare la carne, utilizzare sempre una pinza appropriata. Pulire accuratamente il forno e i suoi accessori dopo ogni utilizzo per garantire la durata del dispositivo.

Modalità forno	▼▼▼▼ Grill			
	Peso (grammi)	Livello	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (in minuti)
Carne e salsicce				
2 bistecche di manzo, al sangue	400	5	240	14-16
Bistecche di manzo, cottura media	400	5	240	16-20
Bistecche di manzo, ben cotte	400	5	240	20-23
2 filetti di collo di maiale	350	5	240	19-23
2 costolette di maiale	400	5	240	20-23
2 bistecche di vitello	700	5	240	19-22
4 costolette di agnello	700	5	240	15-18
4 salsicce alla griglia	400	5	240	9-14
1 pollo, tagliato a metà	1400	3	240-250	28-33 (un lato) 23-28 (altro lato)
Pesce				
Filetti di salmone	400	4	240	19-22
Pesce al cartoccio	500	4	230	10-13
Tostare				
4 fette di pane bianco	200	5	240	1,5-3
2 fette di pane integrale	200	5	240	2-3
Panino tostato	600	5	240	4-7
Carne/pollame				
Pollo	1000	3	180-200	60-70
Arrosto di maiale	1500	3	160-180	90-120
Collo di maiale	1500	3	160-180	100-180
Stinco di maiale	1000	3	160-180	120-160
Arrosto di manzo	1500	3	190-200	40-80

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

Informazioni ai sensi di 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Identificazione del modello	10046696, 10046697		
Tipo di forno	Forno elettrico domestico		
Massa del dispositivo	M		kg
Numero di vani	1		
Fonte di calore per vano (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume per vano	V		L
Consumo di energia (elettricità) necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico		kWh/ciclo
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno elettrico riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia elettrica finale)	EC vano elettrico		
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità convenzionale per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Consumo di energia necessario per riscaldare un carico standardizzato in un vano di un forno a gas riscaldato durante un ciclo in modalità di ventilazione forzata per vano (energia a gas finale)	EC - vano a gas	-	MJ/ciclo kWh/ ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per vano	Vano EEI		

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN